Галина Кизима
• 55 лет опыта •

ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ

Лучшие рецепты для тех, кто ценит своё время

Школа разумно ленивого садовода и огородника

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вы собрали хороший урожай? Ура! Но расслабляться рано. Нужно все это богатство еще умудриться сохранить. Из всего многообразия рецептов заготовок на зиму выбирайте те, которые будут не только вкусные, но и не займут много времени. Ведь лето скоротечно – нужно успеть еще и отдохнуть.

Галина Александровна Кизима – популярный автор и известный садовод с 55-летним стажем – собрала целую коллекцию таких рецептов и опробовала их сама. Кому, как не ей, призывающей всех дачников стать разумно ленивыми садоводами и огородниками, научить хозяев экономии сил и времени в период «горячей поры» консервирования.

- Галина Кизима
  - Их нужно законсервировать!
    -
    - Основные способы консервирования продуктов
      -
      - Предотвращение порчи консервов
      - Маринование продуктов
      - Инструменты и приспособления для консервирования
      - Тара для консервирования
      - Перевод объема продуктов в массу
      - Перевод объема продуктов в массу, г*
      - Мойка и фасовка проектов
      - Бланширование
      - Обжаривание, пассерование и тушение проектов
      - Пастеризация
      - Стерилизация
      - Самостерилизация к повторная стерилизация
      - Герметическая укупорка и охлаждение
      - Хранение консервов
  - Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей
    -
    - Помидоры без хлопот
    - Томаты в соке черной смородины
    - Помидоры в желе
    - Помидоры в яблочном соке
    - Помидоры с крыжовником

- Помидоры с чесноком
- Помидоры с виноградными листьями
- Помидоры с яблоками
- Помидоры с гроздьями рябины
- Помидоры, консервированные со сливами
- Помидоры соленые с красной смородиной
- Помидоры измельченные
- Помидоры, консервированные без стерилизации
- Помидоры, консервированные горячим способом
- Помидоры ароматные (1)
- Помидоры ароматные (2)
- Помидоры быстрые (холодный способ)
- Помидоры быстрые
- Помидоры, консервированные в томатном соке
- Помидоры свежие на зиму
- Помидоры резаные
- Помидоры, консервированные в томатном соке со специями
- Томатный сок
- Помидоры зеленые
- Помидоры кисло-сладкие
- Помидоры маринованные
- Помидоры консервированные
- Томатное пюре
- Помидоры соленые
- Огурцы ускоренного посола
- Огурцы «со свечой»
- Огурцы консервированные без стерилизации
- Огурцы консервированные (быстрый способ)
- Огурцы, засоленные горячим способом (1)
- Огурцы, засоленные горячим способом (2)
- Огурчики хрустящие
- Сухая засолка огурцов «Прошу не бывает»
- Огурцы, консервированные без стерилизации
- Огурцы пластинками, консервированные с горчицей
- Огурцы по-польски
- Огурцы с красной смородиной, консервированные по-московски
- Огурцы соленые
- Огурцы малосольные консервированные
- Огурцы в щавелевой заливке
- Огурцы квашеные стерилизованные
- Баклажаны «Вкуснятина»

- Баклажаны острые
- Баклажаны закусочные
- Баклажаны «На скорую руку»
- Баклажаны маринованные
- Баклажаны по-донецки
- Баклажаны «10×10»
- Баклажаны в томатном соусе
- Капуста рубленая кислая
- Капуста, квашенная с красной свеклой
- Капуста, квашенная с яблоками и ягодами
- Капуста квашеная
- Капуста маринованная быстрая
- Капуста, заквашенная в кадке
- Капуста «Заквасим в полчаса»
- Капуста квашеная шинкованная
- Капуста брюссельская маринованная
- Кабачки консервированные
- Кабачки кусочками
- Кабачки соленые
- Патиссоны консервированные
- Патиссоны соленые
- Патписсоны маринованные
- Патиссоны с огурцами и помидорами
- Перец маринованный
- Лечо по-домашнему
- Лечо по-домашнему
- Перец салатный соленый
- Перец закусочный
- Перец маринованный
- Фасоль консервированная (1)
- Фасоль консервированная (2)
- Фасоль консервированная (3)
- Фасоль в томатном соусе
- Овощи консервированные
- Овощи маринованные быстрые
- Мелкие маринованные овощи
- Ревень, консервированный с садовой земляникой
- Морковь маринованная

○ Для тех, кому не лень

-
- Консервирование овощей
  - Огурцы консервированные
  - Огурцы, засоленные в бочке

- Кабачковая икра
- Кабачки резаные с фаршем в томатном соусе
- Кабачки маринованные
- Икра из печеных баклажанов
- Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе
- Баклажаны по-болгарски
- Баклажаны, нарезанные кружками, жареные
- Баклажаны, фаршированные овощами и рисом
- Баклажаны, нарезанные кружками, с салатным перцем в томатном соусе
- Баклажаны фаршированные квашеные
- Первый способ
- Второй способ
- Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе
- Перец резаный с овощным фаршем к рисом в томатном соусе
- Перец в томатном соусе
- Перец, в томатном соке
- Перец натуральный
- Икра из перца
- Перец, фаршированный капустой
- Перец маринованный
- Перец печеный
- Перец печеный с уксусом
- Сладкий перец маринованный
- Грибы натуральные
- Шампиньоны, консервированные с уксусом
- Помидоры соленые в маринаде
- Томаты маринованные «Ассорти»
- Свекла с хреном
- Свекла маринованная
- Стерилизованный зеленый горошек
- Стручковая фасоль маринованная
- Капуста квашеная стерилизованная
- Капуста краснокочанная маринованная
- Цветная капуста
- Овощная смесь в маринаде
- Лук маринованный
- Маринад «Осень»

- Салаты овощные
  -
  - Салат из помидоров и перца
  - Салат из кабачков и помидоров
  - Салат «Дико-Бенс»
  - Салат «Весенний»
  - Салат кубанский
  - Салат «Зимний»
  - Салат из хрена, яблок и моркови
  - Салат из сладкого перца с помидорами и кабачками
  - Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами
  - Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке
  - Морковь в яблочном соке
  - Острый салат из баклажанов
  - Салат из зеленых помидоров
  - Овощной салат без тепловой обработки
  - Салат из разноцветного перца «Закусочный»
  - Баклажаны в аджике «Нарасхват»
  - Салат из зеленых (бурых) помидоров
  - Салат «Щедрое лето»
  - Домашний салат
  - Салат с фасолью
  - Салат из кабачков и свеклы
  - Помидоры бурые фаршированные
  - Салат «Букет на зиму»
  - Салат из огурцов «Аппетитная закусочка»
  - Салат с капустой
  - Капуста белокочанная, маринованная с перцем
  - Салат «Охотничий»
  - Закуска из баклажанов
  - Салат с помидорами
  - Огуречный салат с луком
  - Стерилизованный луковый салат
  - Консервированный салат из кабачков (1)
  - Консервированный салат из кабачков (2)
  - Салат из зеленых помидоров с капустой
  - Капустная смесь
  - Закуска из фасоли и баклажанов
  - Салат из огурцов с луком

- Цветная капуста деликатесная
- Нежинский салат
- Салат из огурцов и помидоров
- Лечо (1)
- Лечо (2)
- Икра овощная

- Салаты на зиму
  - Салат из свежих огурцов
  - Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком
  - Салат из соленых огурцов с капустой
  - Салат из свежих томатов
  - Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука
  - Перец сладкий в томатном соке
  - Салат из черной редьки
  - Салат из кабачков
  - Салат из белокочанной капусты
  - Дунайский салат
  - Салат «Азербайджан»
  - Кабачки с помидорами
  - Икра из патиссонов
  - Перец, фаршированный кабачками
  - Икра из баклажанов с морковью и свеклой
  - Перец, фаршированный капустой
  - Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками
  - Салат из краснокочанной капусты с яблоками
  - Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка
  - Овощное ассорти на зиму
  - Капустные листья с хреном
  - Консервированный салат «Аппетитный»
  - Салат из белокочанной капусты и грибов
  - Салат «Здоровье»
  - Салат «Нежинский»
  - Второй способ
  - Консервированный салат из помидоров с перловкой
  - Консервированный салат оригинальный с рисом и овощами
  - Салат из редиса и зеленого лука
- Хранение овощей в свежем виде

- Хранение свежей капусты
- Хранение свежих помидоров
- Хранение чеснока
- Лук репчатый
- Морковь, свекла, сельдерей, петрушка
- Фасоль
- Хрен

○ Основные способы консервирования фруктов и ягод

-
- Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе
- Сахарный сироп в консервировании
- Бланширование

○ Рецепты заготовки ягод и фруктов

-
- Урюк
- «Июньское» наслаждение
- Желе из персиков
- Желе из яблочного сока
- Желе из рябины
- Желе из черники
- Желе из красной смородины (холодный способ)
- Пастила из боярышника
- Пастила из ежевики
- Пастила из калины
- Пастила облепиховая
- Боярышник, протертый с сахаром
- Свежие ягоды лимонника в сахаре
- Облепиха, протертая с сахаром
- Пастила рябиновая
- Черная смородина, протертая с сахаром
- Черная смородина цельная с сахаром
- Малина, протертая с сахаром
- Свежие ягоды в сахаре
- Крыжовник в собственном соку
- Яблоки дольками в сиропе
- «Холодное варенье» из крыжовника
- Пюре из свежих ягод впрок
- Заготовка для пирогов из любых фруктов
- Клубника в собственном соку
- Варенье-пятиминутка
- «Ленивый» джем из айвы или твердых груш
- Варенье земляничное (1)
- Варенье земляничное (2)

- Варенье земляничное (3)
- Брусника в сиропе
- Варенье из малины без воды
- Сырое варенье
- Черешня натуральная
- Вишня натуральная
- Абрикосы натуральные
- Персики натуральные
- Дынный аромат
- Ежевика натуральная
- Черника натуральная
- Компот клубнично-черешневый
- Компот вишнево-черешневый
- Моченые яблоки с рябиной
- Моченый виноград
- Моченая брусника
- Изюм из черноплодной рябины
- Изюм из ирги
- Вяленая тыква и дыня
- Яблочный сыр
- Цукаты и скрои из японской айвы

○ Если у вас есть время. Заготовки ягод и фруктов

- Джемы
  -
  - Джем из смеси клубники с красной смородиной
  - Джем из малины
  - Джем из абрикосов
  - Джем из слив
  - Джем из алычи
  - Джем из груш
  - Джем из яблок
  - Джем из рябины
  - Джем из черники
- Цукаты
  -
  - Цукаты из чернослива
  - Цукаты из яблок
  - Цукаты из груш
  - Цукаты из рябины
  - Цукаты из боярышника
  - Цукаты из апельсиновых корок
  - Цукаты из лимонных корок
- Желе

- Желе из черной смородины
- Первый способ
- Второй способ
- Желе из красной смородины
- Желе из вишни
- Желе из абрикосов
- Желе из слив
- Желе из винограда
- Желе из лимонов
- Желе из мандаринов

- Пастила
  - Пастила из черноплодной рябины
  - Пастила из черной бузины
  - Пастила из голубики
- Мармелад
  - Мармелад яблочный
  - Мармелад из дыни
  - Мармелад из рябины
  - Мармелад персиковый
  - Мармелад малиновый
  - Мармелад из крыжовника и смородины
  - Мармелад абрикосовый
- Фрукты и ягоды в сахаре
  - Брусника, протертая с сахаром
  - Груши и яблоки в сахаре
  - Клюква, протертая с сахаром
  - Сливы в сахаре
  - Черная смородина с сахаром (горячий способ)
  - Крыжовник дробленый
  - Фруктовые приправы
- Варенье
  - Варенье из клубники
  - Варенье из вишен с косточками
  - Варенье из вишен без косточек
  - Варенье из рябины
  - Варенье из абрикосов
  - Варенье из айвы
  - Варенье из ревеня
  - Варенье из винограда
  - Варенье из брусники

- Варенье из лепестков роз
- Варенье из черной смородины
- Варенье из желтых слив
- Варенье из сливы венгерки
- Варенье из белых слив
- Варенье из недозрелого крыжовника
- Варенье из крыжовника «Царское»
- Варенье из малины по-киевски
- Варенье из шелковицы
- Варенье из одуванчиков
- Варенье из цветков акации белой
- Варенье из моркови
- Варенье из шиповника
- Варенье из жимолости
- Царское варенье из крыжовника
- Варенье из ирги с лимоном
- Дынный мед
- Мед из тыквы
- Мед из одуванчиков

- Повидло
  -
  - Повидло из клубники
  - Повидло из черной смородины
  - Повидло из вишен
  - Повидло из абрикосов
  - Повидло из алычи
  - Повидло из персиков
  - Повидло из слив
  - Повидло сливово-яблочное
  - Повидло из яблок
  - Повидло из смеси калины и рябины
  - Повидло из рябины
  - Повидло из облепихи
  - Повидло из брусники и яблок
  - Повидло из шиповника
  - Повидло из кизила
- Сиропы
  -
  - Сироп из груш
  - Сироп из яблок
  - Сироп из черники
  - Сироп из вишни
  - Сироп из малины
  - Сироп из черешни

- Сироп из земляники
- Сироп из ежевики
- Сироп из черной смородины
- Сироп из лимонов (1)
- Сироп из лимонов (2)
- Сироп из кизила
- Сироп из шиповника
- Сироп из калины
- Сироп из можжевельника
- Сироп из лепестков шиповника
- Сироп из черной бузины
- Сироп из лепестков белой лилии
- Сироп вересковый
- Сироп из крапивы

- Компоты
  -
  - Компот из клубники
  - Клубника натуральная
  - Компот из малины
  - Компот из смородины
  - Смородина натуральная
  - Компот из крыжовника
  - Компот из вишни
  - Вишня в собственном соку натуральная
  - Компот из абрикосов
  - Компот из персиков
  - Компот из слив
  - Слива натуральная
  - Компот из свежих яблок
  - Яблоки натуральные
  - Груши натуральные
  - Айва натуральная
  - Компот из винограда
  - Компот из рябины
  - Компот вишнево-абрикосовый
  - Черноплодная рябина с сахаром
  - Яблочно-вишневый компот
  - Яблочно-черносмородиновый компот
- Маринованные плоды и ягоды
  -
  - Вишня маринованная
  - Крыжовник маринованный
  - Персики маринованные
  - Абрикосы маринованные

- Сливы маринованные
- Яблоки маринованные
- Моченые плоды и ягоды
  -
  - Моченые яблоки с листом черной смородины
  - Моченые яблоки и груши с укропом
  - Моченые груши
- Правильное приготовление натурального вина в домашних условиях
  - Закваска для домашнего вина
  - Мезга
  - Прессование
  - Брожение
  - Вина
    - Домашнее вино «Проще не бывает»
    - Настойка на красной смородине
    - Вино из красной рябины
    - Вино из ревеня
    - Вишневая наливка
    - Кальвадос (белое сухое яблочное вино)
    - Яблочный уксус на меду
    - Клюквянка
    - Второй способ
    - «Виски» из одуванчиков
  - ЛИКЕРЫ
    - Ликер Шерри-Бренди
    - Ликер из черноплодной рябины
    - Вишневый ликер
    - Ликер из малины
    - Крем-ликер «Малиновый король»
    - Крем-ликер «Чарли»
    - Ликер «Пьяный творог»
    - «Ликер» 100
    - Кофейный ликер по-домашнему
    - «Коньяк» 44
  - Пиво
    - Пиво из одуванчиков
    - Можжевеловое пиво
    - Домашнее пиво без солода
  - Квасы
    -
    - Русский хлебный квас
    - Квас из готового сусла или сухой закваски

- Свекольный квас
- Квас из черной или красной рябины
- Квас малиновый
- Квас яблочный
- Квас клюквенный
- Квас из ревеня
- Лимонный квас
- Квас из земляники
- Квас из черемухи
- Квас из ирги
- Медовый квас (старинный рецепт 1854 г.)

- Сбитень
  -
  - Сбитень горячий
  - Сбитень холодный
- Лимонад
  -
  - Домашний лимонад
  - Лимонад из ревеня
  - Клубничный лимонад
- Крюшоны
  -
  - Крюшон Шампанский
  - Крюшон Белое вино
  - Клубничный крюшон
  - Персиковый крюшон
  - Апельсиновый физ
  - Лимонный физ
  - Домашнее «Шампанское»
  - «Шампанское» из крыжовника
- Коблер
  -
  - Клубничный коблер
  - Фруктовый коблер
  - Яблочный коблер
- ПуншИ
  -
  - Русский пунш
  - Вишнево-абрикосовый пунш
  - Пунш «Дюкс»
  - Новогодний напиток для детей – яблочный пунш
  - Безалкогольный освежающий напиток «Флипп»

- Домашняя «Фанта» для детей
- Напитки
  - Напиток лимонный
  - Напиток из яблочных отходов
  - Напиток яблочно-морковный
  - Клюквенный морс
  - Напиток из календулы
  - Напиток из листьев брусники
  - Земляничный напиток
  - Фруктово-свекольный напиток «Закат осенью»
  - Свекольный морс (питье для гипертоников)
  - Витаминный напиток из шиповника
- Консервируемпо Лунному календарю
  -
  - 2015 год
  - 2016 год

Галина Кизима
Заготовки на зиму. Лучшие рецепты для тех, кто ценит свое время

Их нужно законсервировать!

Как известно, свежими фруктами и овощами со своего огорода или с рынка нам доводится лакомиться всего несколько месяцев в году. Поэтому так важно сохранить это фруктово-ягодно-овощное изобилие на более долгий период. Как это сделать? Ответ простой: их нужно ЗАКОНСЕРВИРОВАТЬ!

Консервировать, т. е. подвергать продукты специальной обработке и создавать условия для предохранения их от порчи, можно по-разному.

✓ Маринование
✓ Соление
✓ Квашение
✓ Сушка
✓ Заморозка

– все это способы консервирования.

Пользуясь рецептами из нашей книги, вы сможете обеспечить всю семью овощами и фруктами, заготовленными собственными руками. Теперь урожай не только убран, но и надежно сохранен!

Использование консервированных продуктов в зимнее время и весной позволяет разнообразить питание в этот период года, когда ассортимент свежих овощей и фруктов ограничен, что дает

возможность обеспечить рациональное питание круглый год.

Если вы ищете новые рецепты приготовления консервов, то для вас огромный выбор способов приготовления самых разных заготовок из самых разных продуктов. Здесь есть рецепты для суперлентяек, когда время приготовления блюда составляет около получаса, лентяек (вы затратите один час) и для тех, кому не лень приготовить вкуснятину на зиму. Добавьте свой рецепт в коллекцию!

Основные способы консервирования продуктов

Существует несколько способов консервирования пищевых продуктов: сушка, соление, квашение, маринование, варка с сахаром, охлаждение, замораживание, стерилизация и др.

Сушка является одним из давно известных способов сохранения пищевых продуктов. Она заключается в почти полном удалении влаги из продукта.

Консервирование овощей методами соления и квашения основано на консервирующем действии молочной кислоты в присутствии поваренной соли. Последняя значительно снижает развитие и активность нежелательных бактерий и способствует жизнедеятельности молочнокислых бактерий, которые образуют молочную кислоту.

Консервирование свежих плодов и овощей с применением уксусной кислоты называют маринованием.

Охлаждение пищевых продуктов до температуры, близкой к О ˚С, обеспечивает их сохранность в течение длительного срока. Однако многие микроорганизмы стойки к действию даже более низких температур. Чтобы создать неблагоприятные для развития и жизнедеятельности микроорганизмов условия, приостановить активность ферментов, а следовательно, и физико-химические изменения в тканях пищевых продуктов, достаточно довести температуру консервируемого продукта до -18 ˚С. При такой температуре качество продуктов длительное время не изменяется.

Пищевая ценность замороженных плодов и овощей, т. е.

содержание в них углеводов, белков и минеральных веществ, остается без изменений. Почти полностью сохраняются витамины. Даже наименее стойкий витамин С в быстроразмороженных плодах и овощах достаточно устойчив.

Предотвращение порчи консервов

Основной причиной порчи продуктов является развитие в них и действие различных нежелательных микроорганизмов, поэтому одно из условий обеспечения высокого качества консервов, изготовляемых в домашних условиях, – соблюдение чистоты.

Помещение, в котором перерабатываются продукты, посуда, тара, инструменты и приспособления, используемые при этом, должны быть чистыми.

Одним из основных требований, которые необходимо выполнять при консервировании продуктов, является точная дозировка составляющих рецептуры. Для удобства дозирования жидких и сыпучих компонентов можно воспользоваться данными таблицы. С помощью этой таблицы можно легко отмерить нужное количество по массе, используя стакан или столовую ложку, которые всегда есть под рукой.

Время, указанное в рецептах при проваривании, доваривании, стерилизации и пастеризации, отсчитывается с момента закипания воды.

Перед консервированием сырье нужно тщательно перебрать, отобрать по размерам, зрелости и цвету.

Для предотвращения порчи консервов необходимо:

✓ тщательно мыть продукты перед консервированием;

✓ строго соблюдать технологию консервирования, особенно время стерилизации или пастеризации;

✓ обеспечивать герметичность укупорки;

✓ соблюдать температурный режим при хранении.

В процессе приготовления многих консервов применяется прокаленное подсолнечное или хлопковое масло. Его получают в результате нагрева до появления белого дыма (температура около 160 ˚С).

Маринование продуктов

Консервирование свежих плодов и овощей с применением уксусной кислоты называют **маринованием.** Маринование является одним из основных способов консервирования.

Пищевая промышленность готовит уксусную кислоту 5-, 6– и

9 %-ной концентрации, а также уксусную эссенцию 70–80 %-ной концентрации.

Если имеется 5 %-ный раствор уксусной кислоты, а в рецепте указана эссенция 80 %-ной концентрации, то можно произвести перерасчет.

Пусть в рецепте потребность уксусной кислоты 80 %-ной концентрации составляет 30 г, тогда количество 5 %-ного раствора уксусной кислоты для замены указанного количества эссенции составит 30х80/5 = 480 г.

Инструменты и приспособления для консервирования

В процессе консервирования обычно используются следующие посуда, инструменты и приспособления:

✓ нож из нержавеющей стали;
✓ нож для очистки плодов от кожицы;
✓ устройство для удаления косточек из вишен и черешен;
✓ кастрюля с сеткой для бланширования (можно использовать решетку соковарки);
✓ щипцы для извлечения банок и3 стерилизатора;
✓ щипцы из нержавеющей стали или никелированные для извлечения стерилизованных крышек;
✓ кухонные весы;
✓ эмалированные кастрюли и тазы;
✓ дуршлаг;
✓ сито (волосяное или из нержавеющей стали);
✓ марля;
✓ чайник;
✓ закаточная машинка (закаточный ключ);
✓ кухонные доски;
✓ деревянная или металлическая решетка, укладываемая на дно стерилизатора;
✓ термометр со шкалой до 150 °С;
✓ шумовка;
✓ соковыжималка или пресс;
✓ соковарка.

Необходимость того или иного инструмента определяется спецификой рецепта и особенностями продукта, который подлежит консервированию.

Тара для консервирования

Для консервирования плодов и овощей в домашних условиях

обычно применяют стеклянную тару (банки). Отдельные продукты можно консервировать в бочках и бутылях, но в этом случае трудно обеспечить герметичность при укупорке.

Банки для консервирования бывают емкостью 0,5, 1, 1,5, 2 и 3 л. Наружный диаметр горлышка банки стандартный и равен 83 мм.

Стеклянная тара для консервирования должна быть целой, без трещин. **Целость тары определяется** легким постукиванием по ней палочкой или карандашом. При наличии даже незаметной трещины звук будет глухим и дребезжащим. Необходимо также следить, чтобы на горлышке стеклянной тары не было скола венчика или выступа.

Перед консервированием **банки тщательно моют.** Для этого их замачивают в растворе кальцинированной соды (на 1 л воды 1 чайная ложка соды) на 30 минут и более

в зависимости от загрязнения. После этого банки ополаскивают холодной водой и моют мочалкой или волосяным ершом с мылом или с пищевой содой.

Вторично банки ополаскивают чистой (желательно горячей) водой и ставят горлышком вниз для стекания воды.

Перед наполнением подготовленными продуктами банки **стерилизуют паром.** Банки вместимостью 0,5–1 л удобно стерилизовать на чайнике с горлышком, диаметром чуть больше диаметра горлышка банки. Банки вместимостью 2–3 л удобнее стерилизовать на кофейнике. Также для стерилизации банок используется кастрюля со специальной крышкой для стерилизации, которая представляет собой круг с отверстием посредине.

Перевод объема продуктов в массу

В рецептах часто приводится масса продуктов, а кухонных весов нет. С помощью этой таблицы можно легко отмерить нужное количество по массе, используя стакан или столовую ложку, которые всегда есть под рукой.

Перевод объема продуктов в массу, г*

Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столовая ложка	Чайная ложка
Вода	**1000**	**500**	**200**	**20**	**5**
Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столовая ложка	Чайная ложка
Растительное масло	960	480	190	20	5
Сахар	800	400	180	25	10
Соль	1200	650	250	30	12
Рис	975	460	200	30	10
Мука	–	–	130	25	–
Молоко	–	–	200	18	–
Уксус	–	–	–	15	–

Вода	**1000**	**500**	**200**	**20**	**5**
Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столовая ложка	Чайная ложка
Соки	–	–	200	18	–
Сода	–	–	–	25	–
Лимонная кислота	–	–	–	–	3
Гвоздика молотая	–	–	–	–	3
Перец черный молотый	–	–	–	–	5

Примерное содержание пряностей в 1 г: черного горького перца – 30 горошин, душистого перца – 15 горошин, гвоздики – 12 шт., лаврового листа – 7 шт. Масса одного зубчика чеснока средней величины составляет примерно 2 г.

Мойка и фасовка проектов

Перед консервированием продукты тщательно моют проточной холодной водой. В некоторых случаях загрязненные продукты (например, корнеплоды) предварительно замачивают, а затем моют.

После мойки обязательно дают воде стечь, а в случае приготовления некоторых видов консервов вымытые продукты просушивают.

Перед фасовкой консервируемых продуктов банки

необходимо хорошо вымыть горячей водой и обработать паром или кипятком.

Уложенные в банки овощи в случае приготовления компотов или маринадов рекомендуется заливать горячими сахарным сиропом, маринадными и томатными заливками (температура 85–95 °С).

Тару при фасовке рекомендуется наполнять доверху (за исключением специально оговоренных в рецептуре случаев). Если не весь объем тары заполнен, то в ее

верхней части остается слой воздуха, содержащий до 21 % кислорода, который пагубно действует на многие вещества, входящие в состав консервированного продукта (быстро окисляются и теряют ценные свойства). Поэтому укладка плодов должна быть плотной, но не чересчур, так как это может вызвать помятость плодов.

Бланширование

Бланширование (бланшировка) заключается в предварительной обработке плодов в горячей или кипящей воде с последующим охлаждением в холодной воде. Большинство плодов и овощей перед консервированием бланшируют.

✓ Патиссоны, белокочанную капусту бланшируют для придания им упругости и сохранения естественного цвета, баклажаны и перец – для удаления излишней горечи.

✓ Подготовленные продукты рекомендуется бланшировать в эмалированной или алюминиевой кастрюле, снабженной сеткой. При отсутствии сетки их помещают в дуршлаг и опускают в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды.

✓ Бланширование плодов в зависимости от их вида, степени зрелости и величины плодов длится от нескольких секунд до 1 часа с момента закипания воды.

✓ После бланширования продукты извлекают из кипящей воды и сразу охлаждают проточной водой. Такая обработка способствует укреплению ткани, вытеснению воздуха из продукта, в результате чего при дальнейшей термической обработке он не разваривается.

✓ Для бланширования на 500 г продуктов берется не менее 1 л воды. В рецептах обычно приводятся подробные рекомендации по бланшированию конкретных продуктов.

Обжаривание, пассерование и тушение проектов

Обжаривание, пассерование и тушение применяются в

процессе приготовления различных закусочных консервов, заготовок из овощей и других продуктов.

Подготовленные овощи (кабачки, баклажаны, лук, морковь, белые коренья пастернака, сельдерея, петрушки) обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом рафинированном масле.

Целью обжаривания является удаление влаги, придание продуктам специфического вкуса и аромата, а также повышение калорийности за счет удаления влаги и поглощения овощами масла, на котором они обжаривались.

Пассеруют продукты с добавлением жира, а тушат в собственном соку, т. е. в жидкости, выделяющейся из сырья в процессе его назревания.

Продолжительность обжаривания зависит от вида и размеров кусочков нарезанных овощей, а также от температуры, при которой продукты обжаривают. Обычно в рецептах указывают рекомендуемые размеры кусочков, температуру и длительность обжаривания, пассерования или тушения.

Пастеризация

Пастеризация – это вид обработки консервов, который представляет собой уничтожение микроорганизмов посредством нагревания пищевых продуктов до температуры ниже 100 °С.

Поэтому в процессе консервирования эти продукты подвергают пастеризации, которая проводится при температуре 85–90 °С. Время такой обработки больше времени стерилизации.

Время стерилизации отсчитывается с момента закипания воды при погружении в нее банок, а время пастеризации – с момента достижения заданной температуры воды.

При тепловой обработке консервов по способу пастеризации необходимо:

✓ применять только свежие, отсортированные и тщательно вымытые плоды или ягоды;

✓ строго придерживаться температуры и времени пастеризации;

✓ тару перед укладкой тщательно вымыть и подвергнуть кипячению.

Стерилизация

Чтобы уничтожить микроорганизмы в консервируемых продуктах, последние стерилизуют. Подготовленные фрукты или овощи укладывают в стеклянную тару, заливают горячим

сахарным сиропом, маринадной или томатной заливкой, накрывают прокипяченными металлическими крышками и устанавливают в стерилизатор с горячей водой.

В качестве **стерилизатора** можно использовать таз, кастрюлю, ведро. На дно стерилизатора укладывают деревянную или металлическую решетку соответствующего размера. Не рекомендуется заменять решетку куском ткани.

Температура воды в стерилизаторе должна быть на 15–20 °С выше температуры внутри стеклянной тары, а уровень воды в нем должен быть ниже верхнего края банки не более чем на 3 см. Между банками и стенкой емкости, в которой проводится обработка, должен быть зазор не менее 5-10 мм.

Во время стерилизации нельзя допускать бурного кипения воды. Банки, подлежащие стерилизации с последующей герметической укупоркой металлическими крышками, перед обработкой герметически укупоривать нельзя, так как в них в процессе нагревания образуется избыточное давление и крышки срываются.

Для некоторых продуктов проводится **повторная стерилизация.**

Стерилизация паром производится в той же посуде, что и при стерилизации консервов в кипящей воде. При этом количество воды в стерилизаторе не должно превышать высоты деревянной или металлической решетки.

При нагревании вода закипает и образующийся пар прогревает банки и содержимое в них. Чтобы пар не улетучился, стерилизатор плотно накрывают крышкой. Время стерилизации консервов паром почти вдвое больше времени стерилизации консервов в кипящей воде.

Самостерилизация к повторная стерилизация

Консервы, которые фасуют в горячем (кипящем) состоянии и сразу герметически укупоривают, следует перевернуть вниз горлышком и охладить. Такой вид консервирования называется **самостерилизацией.**

Чтобы гарантировать стерильность таких консервов, необходимо подготовку (прошпарку) тары, расфасовку продукта и укупорку банок производить быстро и тщательно.

Укупоренные консервы устанавливают в таком месте, где нет сквозняка, и накрывают плотной тканью (одеялом, полотенцами), чтобы дольше удержать тепло внутри банок.

Повторная (многократная) стерилизация от двух до трех раз одной и той же банки консервов производится при

температуре кипения воды и применяется при стерилизации пищевых продуктов, содержащих в больших количествах белок (зеленый горошек, мясо, птица, рыба).

При первой стерилизации погибают плесени, дрожжи и микробы. За время суточной выдержки в консервах после первой стерилизации оставшиеся споровые формы микроорганизмов прорастают в вегетативные и при вторичной стерилизации уничтожаются. В некоторых случаях консервы вновь стерилизуются спустя сутки в третий раз.

Герметическая укупорка и охлаждение

Герметическая укупорка. По окончании стерилизации или пастеризации стеклянные банки осторожно, чтобы не приоткрыть крышку, извлекают из стерилизатора и немедленно герметически укупоривают при помощи закатной машинки.

Для извлечения банки из стерилизатора удобно пользоваться специальными щипцами. Если таковых нет под рукой, можно использовать чистое полотенце.

Охлаждение. После стерилизации или пастеризации и герметической укупорки банки обычно охлаждают на воздухе.

Некоторые виды консервов (компот из абрикосов, консервированные или маринованные огурцы, помидоры, белокочанная капуста, пюре из айвы и груш) после стерилизации и укупорки следует охлаждать как можно быстрее, чтобы продукты не размягчались и не теряли естественной окраски.

В этом случае банки ставят на открытом воздухе (во дворе) или в холодной кладовой, но не на сквозняке.

Можно после герметической укупорки установить банки горлышком вниз в емкость с горячей водой, где они стерилизовались, а затем в горячую воду постепенно добавлять холодную с тем, чтобы температура содержимого банок постепенно снизилась до 35–40 °С, после чего окончательно охладить консервы на воздухе.

Хранение консервов

Хранить консервы можно при температуре не выше +20 °С. Нежелательно, чтобы готовые консервы испытывали резкие перепады температуры (от минусовой до плюсовой).

В случае резких перепадов температуры у консервов, приготовленных со значительным количеством сахара (варенье, джем, повидло), внутри банки конденсируется

влага, в результате чего на поверхности продукта появляется

плесень.

Крышки консервов, предназначенных для длительного хранения, рекомендуется смазать вазелином.

Консервы следует хранить в защищенном от прямых солнечных лучей помещении. Нельзя хранить их в сырых помещениях во избежание коррозии крышек.

Консервированные грибы также не рекомендуется хранить больше одного года.

Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей

Помидоры без хлопот

На 3-литровую банку – 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка уксуса.

Помидоры заливают простым кипятком на 5-10 мин. Сливают воду в кастрюлю, в нее добавляют чеснок, укроп, 4–5 лавровых листа, хрен, перец. Все надо вскипятить, залить полученным маринадом и закатать.

Томаты в соке черной смородины

2 кг помидоров, 300 г сока черной смородины, 1 л воды, 2–3 веточки черной смородины с листьями, 100 г сахара, 30 г соли.

Спелые помидоры моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки и укладывают в банку вместе с веточками черной смородины (длина веточек соответствует высоте банки).

Растворяют в воде сахар и соль, добавляют сок черной смородины, нагревают раствор до кипения и проводят трехкратную заливку помидоров. Вместо веточек можно использовать одни только листья черной смородины. Банку закатывают.

Помидоры в желе

700 мл воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки желатина (растворенного в холодной воде) доводят до кипения. Заливают этим горячим раствором готовые баночки с помидорами, стерилизуют 5 мин. и закатывают.

В помидоры предварительно кладут специи (смородиновый лист, укроп, чеснок, гвоздику, корицу, перец горошком).

Помидоры в яблочном соке

2 кг помидоров, 1,3 л яблочного сока, по 50 г сахара и веточек эстрагона, 70 г соли.

Помидоры моют, накалывают вилкой, укладывают в банку, равномерно перекладывая веточками эстрагона. Растворяют в яблочном соке сахар и соль, нагревают раствор до кипения и производят трехкратную заливку. После третьей заливки банку закатывают.

Помидоры соленые

На 12 л воды 700–800 г соли. Кипятят воду с солью, помидоры раскладывают в банки вместе со специями и заливают теплым кипяченым рассолом. Хранят в прохладном месте.

Помидоры с крыжовником

Накалывают крыжовник и пересыпают им полминуты бланшированные помидоры, сложенные в трехлитровую банку. Трехкратно заливают кипящим раствором – на 1 л воды 50 г соли и 50 г сахара. Закатывают после третьего залива.

Помидоры с чесноком

Помидоры бланшируют полминуты, укладывают в трехлитровую банку, пересыпая чесноком (300 г). Трижды заливают кипящим раствором: 1 л яблочного сока, 50 г соли, 50 г сахара. Закатывают.

Помидоры с виноградными листьями

2 кг помидоры, 200 г листьев винограда, 300 мл воды, 100 г сахара, 70 г соли.

Помидоры моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, укладывают в банку, переслаивая их виноградными листьями. Растворяют в воде сахар и соль, трехкратно заливают кипящим раствором. После третьей заливки банку закатывают.

Помидоры с яблоками

По 1 кг помидоры и яблок, 300 мл воды, 100 г сахара, 50 г соли.

Помидоры и яблоки моют, укладывают в банку. Разводят в воде сахар и соль, доводят раствор до кипения и производят трехкратную заливку. Для этого рецепта лучше взять томаты бурой спелости. Банку закатывают крышкой.

Помидоры с гроздьями рябины

2 кг помидоры, 0,5 кг гроздьев рябины, 300 МЛ воды, 200 г сахара, 30 г соли.

Помидоры моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, укладывают в банку вместе с промытыми гроздьями рябины. Растворяют в воде сахар и соль, кипящим раствором производят трехкратную заливку, банку закатывают.

Помидоры, консервированные со сливами

Помидоры – 1 кг, сливы – 1 кг, вода – 1 л, соль – 15 г, сахар – 100 г, уксус яблочный – 50 мл.

Помидоры и сливы моют, накалывают вилкой со стороны плодоножек. Укладывают, распределив их равномерно по объему банки. Разводят в воде сахар, уксус и соль, кипятят раствор и производят трехкратную заливку, затем закатывают банку.

Помидоры соленые с красной смородиной

Помидоры перебирают, бланшируют полминуты, кладут в 3-литровые банки, добавляют по 30 г эстрагона, зелени мелиссы и трижды заливают рассолом (на 1 л воды – 300 мл сока красной смородины, по 50 г соли и меда). Закатывают банки.

Помидоры измельченные

Для 10 банок вместимостью 0,5 л требуется до 6 кг свежих помидоров.

Зрелые помидоры красного цвета моют проточной водой, удаляют плодоножки и еще раз ополаскивают проточной водой, разрезают на дольки и измельчают на мясорубке. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, кипятят 10–15 мин. до полного исчезновения пены и сразу фасуют в сухие нагретые банки.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают прокипяченными лакированными крышками, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Помидоры, консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: помидоров – 1,6 кг, зелени укропа – 50 г, чеснока дольками – 2–3 шт., стручкового красного горького перца – ½—1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки – 15 г, зеленого сладкого резаного перца – ½—1 шт., лаврового листа – 2 шт.

Для такого вида консервов рекомендуются помидоры розового, бурого или молочного цвета. Помидоры полной зрелости в этом случае не годятся, так как ткань плодов при длительном хранении размягчается и плоды теряют форму.

Консервировать томаты без стерилизации рекомендуется в банках вместимостью 2 и 3 л. Свежие томаты сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой.

Помидоры деликатесные на зиму

Томаты бланшируют полминуты, укладывают в трехлитровую банку добавляют эстрагон, листья мелиссы (по 30 г) и заливают трехкратно кипящей заливкой (на 1 л воды – 300 мл сока красной смородины, 50 г меда и 50 г соли). Закатывают.

На дно подготовленных банок укладывают ⅓ предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают томаты.

Сверху добавляют еще третью часть специй, затем – томаты, на которые кладут остальные специи.

Наполненные банки заливают предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом 5–6%-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

После заливки рассолом банки герметически укупоривают прокипяченными крышками и устанавливают в прохладное место (кладовую, подвал).

Помидоры, консервированные горячим способом

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: помидоров – рб кг, зелени укропа – 50 г, чеснока дольками – 2–3 шт, стручкового красного горького перца – ½—1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки —15 г, зеленого сладкого резаного перца – ½—1 шт., лаврового листа – 2 шт.

Можно консервировать помидоры любой степени зрелости, в том числе и красного цвета. Их сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой.

На дно подготовленных банок укладывают ⅓ предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают помидоры. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем – помидоры, на которые кладут остальные специи.

Томаты с луком

Бланшируют томаты полминуты, укладывают в банки, перекладывают луком, нарезанным кольцами, и заливают кипящим раствором: на 1 л яблочного сока 30 г сахара, 30 г соли, закатывают.

Наполненные банки заливают горячей водой (40–50 °С), накрывают прокипяченными крышками, накрывают полотенцем и выдерживают 2–3 мин. После этого крышки снимают, сливают воду и вновь заливают банки горячей водой (60–70 °С), накрывают их крышками и обматывают полотенцем. Через 5 минут воду сливают таким же образом и сразу заливают банки подготовленным горячим (температура 90–95 °С) рассолом 5–6%-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

Залитые рассолом банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают.

Помидоры ароматные (1)

Маринад: 5 л воды, 0,5 кг сахара, 0,5 л 9 %-ного уксуса, 3 ст. ложки соли.

Твердые зрелые помидоры без гнили и других повреждений очищают от плодоножек, тщательно моют. На дно банок кладут 2–3 болгарских перца (без зернышек, можно разрезать на дольки), 2–5 горошинок душистого перца, 2–5 шт. гвоздики, по веточке сельдерея и петрушки, лавровый лист. Укладывают помидоры.

Банки с помидорами заливают горячей водой, накрывают металлическими крышками (если помидоры сразу залить кипятком, на них могут появиться трещины).

Через 10 мин. сливают воду, доводят до кипения, повторно заливают банки с помидорами, на этот раз кипятком, оставляют на 5 мин.

На третий раз заливают горячим маринадом, после чего закатывают банки с помидорами металлическими крышками и плотно укутывают до полного охлаждения.

Помидоры ароматные (2)

На 3-литровую банку: 2–3 зубчика чеснока, 3–4 горошины *черного* перца, разрезанный пополам стручок сладкого перца, листья смородины.

Плотно укладывают на специи помидоры, затем кладут 1 ст. ложку соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложку лимонной кислоты (без верха). Заливают кипящей водой, оставляют на 20–30 мин. Выливают рассол в кастрюлю, доводят до кипения и вновь заливают в банку. Закатывают, переворачивают вниз горлышком и укутывают. Не стерилизуют.

Помидоры быстрые (холодный способ)

На 10 л воды: 500 г сахара, 300 г со/via, 10 таблеток аспирина, 0,5 л уксуса 9 %-ного.

Сахар, соль, аспирин, уксус растворяют в холодной воде. В банки укладывают специи (по своему желанию), помидоры, заливают рассолом, закрывают капроновыми крышками и хранят в холодном месте.

Помидоры быстрые

Рассол на 1,5 л воды: 2 ст. ложки соли, 3–4 ст. ложки уксуса, б ст. ложек сахара.

Помидоры разрезают на две части. Внутрь кладут укроп, петрушку и чеснок. Можно добавить острый перец и душистый горошком. Складывают все в бутыль и заливают остывшим рассолом.

Оставляют на одни сутки постоять в тепле, а затем ставят в холодильник. Закрывают капроновой крышкой.

Помидоры, консервированные в томатном соке

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: мелкоплодных помидоров – 3,3 кг, красных помидоров для сока – 2,3 кг, соли – 120 г.

Подбирают мелкоплодные помидоры с равномерной красной окраской сливовидной или округлой формы с плотной мясистой мякотью. У отобранных плодов удаляют плодоножки, тщательно моют и до укладки в банки хранят в чистой холодной воде.

Подготовленные помидоры плотно укладывают в банки и заливают горячим томатным соком (температура 95–97 °С). В процессе нагревания сока в него можно добавить соль (20–30 г на 1 л сока).

Заполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 8 мин., 1 л – 15 мин., 2 л – 20 мин. и 3 л – 30 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Помидоры свежие на зиму

В сентябре – октябре берут небольшие, без изъяна, зеленоватые или слегка бурые помидоры, моют их и хорошо обсушивают. В сухую 3-литровую банку насыпают 100 г сухой горчицы, накрывают ее салфеткой и аккуратно укладывают помидоры. После чего банку закатывают металлической крышкой. Хранят в холодильнике.

Помидоры «со свечой»

Помидоры плотные (2,5–3 кг), без изъянов не моют, протирают от пыли. В 3-литровую банку укладывают помидоры – от кромки оставляют 3 см. Отрезают от восковой свечи 1 см. Помещают свечу в банку с помидорами, поджигают и быстро закатывают, не вращая банку. Дают выгореть кислороду – свеча гаснет. Банку убирают в кладовку.

Помидоры резаные

Помидоры разрезать, уложить в литровые банки специи: укроп, перец горошком, чеснок и помидоры.

Маринад: на литровую банку воды – 1 ст. ложка соли, 1 ½-2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса. Кипятят.

Заливают горячим маринадом помидоры. Стерилизуют: 0,5-л банку 10 мин., литровую – 15 мин.

Можно вместо чеснока положить лук, нарезанный кольцами, и лавровый лист.

Помидоры, консервированные в томатном соке со специями

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красных некрупных помидоров – 3,3 кг, красных томатов для томатного сока – 2,3 кг, соли —100–120 г, петрушки —15 г, укропа – 50 г, листьев хрена – 20 г, чеснока – 10–20 зубчиков, красного горького перца – 3,5 г, лаврового листа – 1 г.

На дно банок укладывают ⅓ специй, затем до половины банки – помидоры, на них – еще ⅓ специй и опять помидоры, которые накрывают оставшимися специями и заливают горячим (температура 95–97 °С) томатным соком. В кипящий томатный сок добавляют соль (50–60 г на 1 л сока).

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 7–8 мин., 1 л – 10–12 мин., 2 л – 15–18 мин., 3 л – 20–25 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Томатный сок

Для приготовления 1 л томатного сока необходимо примерно 1,2 кг помидоров.

Отбирают помидоры равномерной окраски с плотной сочной мякотью и тонкой кожицей. Их промывают не менее двух раз и дают воде стечь. Промытые томаты разрезают ножом из нержавеющей стали на половинки и вырезают место прикрепления плодоножки, затем нарезают половинки на более мелкие части и пропускают через мясорубку.

Измельченные помидоры помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до 95–97 °С (почти до кипения) и горячими протирают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм, а затем через сито с отверстиями диаметром 0,5–0,7 мм для получения сока однородной консистенции.

Протертую массу помещают в другую чистую эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят 3–5 мин. до прекращения выделения пены.

Кипящий уваренный сок разливают в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрывают банки прокипяченными крышками и стерилизуют. Банки вместимостью 3 л не стерилизуют, банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 20 мин., 1 л – 30 мин.

Потери витамина С в соке тем больше, чем выше температура, при которой он хранится, и чем больше осталось в банке воздуха. Для повышения содержания витамина С в томатном соке в него рекомендуется добавлять 15–25 % (по массе) пюре из красного сладкого перца.

Помидоры зеленые

Помидоры моют, складывают в банки и заливают на 10 мин. кипятком.

Готовят маринад: на 3 л воды – 200 г сахара, 200 г уксуса, 100 г сахара.

Приправа: перемалывают в мясорубке морковь, сладкий перец, чеснок, горький перец.

Сливают кипяток из банок, кладут в них по одной столовой ложке молотой приправы, заливают маринадом и закатывают. Стерилизовать не нужно.

Помидоры кисло-сладкие

Спелые твердые помидоры небольших размеров моют, прокалывают иглой или булавкой возле плодоножки, плотно укладывают в литровые банки.

В каждую банку кладут: 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса, порезанную колечками луковицу, зубок чеснока, 3–4 горошины черного перца, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени. Заливают горячей заливкой (на 1 л воды 50 г соли и 25 г сахара).

Литровые банки стерилизуют 10 мин., трехлитровые – 15 мин. Закатывают металлическими крышками.

Помидоры маринованные

На 1 кг подготовленных томатов необходимо: мелко нарезанных листьев хрена – 1,8 г, зелени укропа – 50 г, листьев сельдерея и петрушки – 4 г, стручкового красного горького перца – 0,2 г, лаврового листа —1 шт, чеснока – 4 г, сахара – 50 г, соли – 50 г, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации – 15 мл или 5 %-ного столового уксуса – 225 мл.

Для маринования можно использовать томаты любой степени зрелости, округлой или сливовидной формы, любого цвета. Томаты диаметром до 65–70 мм маринуют целыми, а крупные – половинками.

Свежие, без повреждений, томаты сортируют по степени зрелости, удаляют плодоножки, тщательно моют холодной водой и укладывают в подготовленные банки.

Одновременно готовят маринад. На одну банку вместимостью 0,5 л необходимо 215–220 мл маринада.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают, добавляют соль и сахар. Смесь кипятят 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, сливают в другую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения, а затем добавляют уксусную кислоту.

На дно подготовленных чистых банок укладывают зелень и пряности, а затем – томаты.

Наполненные банки заливают горячим (температура 80 °С) маринадом, накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 5 мин., 1 л – 8 мин., 3 л – 15 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном месте (для предохранения томатов от размягчения), но не на сквозняке.

Помидоры консервированные

На 3-литровую банку берут 1,5–1,7 л воды, 2 ст. ложки соли, ⅓ стакана сахара, 5 лавровых листьев, 10 горошин черного перца, по 7 листьев черной смородины и вишни. Все кипятят в течение 7–8 мин., после чего добавляют ¼ стакана 9 %-ного уксуса и 3 зубчика чеснока.

Уложенные в банку помидоры заливают кипящим маринадом, через 2–3 мин. сливают его в кастрюлю, доводят до кипения и снова вливают в банку. Закатывают крышками.

Томатное пюре

Для приготовления 1 кг томата-пюре необходимо 3 кг свежих помидоров.

Томатное пюре готовят из свежих красных помидоров, которые промывают несколько раз проточной водой, нарезают на части и пропускают через мясорубку. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и протирают через сито с отверстиями диаметром не более 1,5 мм.

Протертые томаты помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема в 2,5 раза.

Уваренное кипящее томат-пюре фасуют в сухие нагретые банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Пюре лучше фасовать в банки вместимостью не более 1 л. Наполненные банки вместимостью 1 л не стерилизуют. Банки вместимостью 0,5 л стерилизуют при 100 °С 15–25 мин.

Помидоры соленые

На 1 кг помидоров рекомендуется добавлять следующие специи: укроп, петрушка и сельдерей – 25–30 г, листья хрена — 12–15 г, листья мяты – 3–5 г, стручковый горький перец – 2–3 г, чеснок – 10–15 г, листья вишни – 3–4 шт., листья винограда – 2–3 шт., листья черной смородины – 3–4 шт.

Для засолки берут свежие помидоры без повреждений с гладкой поверхностью и упругой мякотью.

Отобранные плоды тщательно моют, удаляют плодоножки и плотно укладывают в подготовленные банки или бочонки любой вместимости, но не более 50 кг, так как томаты могут деформироваться и потрескаться. Томаты разной степени зрелости следует солить в разной таре.

Засолку можно осуществлять как со специями, так и без них.

На дно стеклянной банки или бочонка укладывают половину положенных по рецептуре специй, а затем плотно укладывают до половины емкости томаты, поскольку вкусовые качества готового продукта при одной и той же концентрации рассола зависят от плотности укладки томатов. Неплотно уложенные помидоры могут получиться пересоленными. В середину емкостей укладывают вторую часть специй, а затем – томаты. Сверху помещают оставшиеся специи.

Одновременно готовят 5–6%-ный солевой раствор (на 1 л воды 50–60 г соли) для томатов бурого, розового и зеленого цветов и 7 %-ный (на 1 л воды 70 г соли) – для красных.

Наполненные помидорами и специями емкости заливают профильтрованным рассолом и выдерживают при температуре около 20 ˚С в течение 8-10 суток без герметической укупорки.

После окончания брожения крышки снимают, кипятят, а в банки доливают рассол так, чтобы смыть образовавшуюся плесень, герметически укупоривают прокипяченными крышками и хранят в прохладном месте (при температуре от -1 до +1 ˚С).

Огурцы ускоренного посола

Огурцы моют в проточной воде, замачивают в холодной воде в течение 2–3 ч, отрезают концы и плотно укладывают в банки, на дно которых уложены пряности. Сверху на огурцы также помещают слой пряностей (укроп, сельдерей, горький стручковый перец, чеснок).

Наполненные банки заливают заранее приготовленным прокипяченным теплым (50–60 °С) рассолом (60 г соли на 1 л воды), накрывают крышками или завязывают марлей и ставят на солнце. Через 3–4 дня огурцы готовы к употреблению.

Огурцы «со свечой»

3-литровая банка, свеча, огурцы.

3-литровую банку стерилизуют в течение 20 мин. Ставят в нее восковую свечу и помещают в нее огурцы. Огурцы должны быть только с грядки. Ни в коем случае их нельзя мыть, лишь протереть сухой тряпкой. Когда банка будет заполнена, зажигают свечу на 10 мин. Как только свеча сгорит, банку закрывают железной крышкой. Всю зиму у вас будут свежие огурцы.

Свежесобранные огурцы замачивают в холодной воде на 2–3 ч, полежавшие – на 6–8 ч.

Готовят рассол: на 5 л воды – 1 стакан соли, 10 горошин черного перца, лавровый лист. Вскипятить и заливать в банки с огурцами через марлю.

На дно банки кладут 4–5 кусочков хрена, 2–3 измельченных зубчика чеснока, 2–3 зонтика свежего укропа. Дают постоять 2–3 мин., после чего рассол сливают, снова доводят до кипения и опять заливают огурцы, добавив в каждую банку по 2 ст. ложки уксуса. Закатывают, переворачивают банки и укутывают.

Огурцы консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих огурцов – 1,4 кг, рассола – 1,3 л, мелкой столовой соли – 70 г, укропа – 50 г, листьев хрена – 20 г, зеленого сладкого резаного перца – 30 г, листьев мяты – 1–2 шт, долек чеснока – 3–4, листьев вишни – 6–8 шт., листьев винограда – 4 шт., листьев черной смородины – 6–8 шт., стручкового горького перца – ¼ шт. и лаврового листа – 2 шт.

Для консервирования отбирают зеленые, только что собранные небольшие огурцы одинаковой удлиненной формы. Их моют холодной водой и замачивают в ней на 4–6 ч. После замачивания еще раз моют проточной водой.

На дно банки укладывают ⅓ специй, а затем до половины банки – огурцы. После этого добавляют часть зелени и специй, снова огурцы, а сверху – остальное количество зелени и специй.

Наполненные банки заливают профильтрованным кипящим 5–6%-ным раствором соли (50–60 г соли на 1 л воды).

Заливать банки кипящим рассолом следует осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. При заливке банки устанавливают на сухую доску или на бумагу.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, охлаждают и хранят в прохладном месте (кладовая, подвал).

Огурцы консервированные (быстрый способ)

Приблизительно ведро небольших огурчиков, 3 л воды (на 8 литровых банок), 250 г сахара, 4 ст. ложки соли (с горкой), 500 мл уксуса.

На дно банок кладут перец горошком, лавровый лист, укроп, петрушку, чеснок. В кипящий рассол кладут огурцы. Как только поменяют цвет (2–5 мин.), складывают в банки, закатывают и укутывают на сутки.

Огурцы, засоленные горячим способом (1)

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов – 3,3 кг, воды для рассола – 2 л, соли – 50–60 г, петрушки – 15 г, укропа – 50 г, сельдерея – 30 г, листьев хрена – 30 г, листьев мяты – 6–8 шт., чеснока —15 г, красного стручкового горького перца – 5 шт., душистого перца в зернах – 30 шт., лаврового листа – 7 шт.

На дно банок укладывают зелень, специи и пряности, а затем – огурцы, придавая им вертикальное положение. Сверху 2–3 огурца укладывают горизонтально.

Наполненные банки осторожно заливают кипящей водой, накрывают прокипяченными крышками, а сверху – полотенцем и оставляют на 2–3 мин. Затем снимают полотенце и крышки и сливают воду. Банки вторично заливают кипящей водой, накрывают крышками, обматывают полотенцем и прогревают 5–6 мин.

Одновременно готовят солевой рассол из 2 л воды и 50–60 г соли. После вторичного прогрева воду сливают и сразу заливают банки кипящим рассолом.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы, засоленные горячим способом (2)

Огурцы и специи укладывают в банки так же, как и в первом случае, заливают рассолом, накрывают прокипяченными крышками и выдерживают 3–5 дней. Как только они приобретут вкус соленых огурцов, крышку снимают и сливают рассол в эмалированную кастрюлю. Рассол нагревают до кипения и заливают им огурцы.

Наполненные банки без стерилизации герметически укупоривают и охлаждают.

Огурчики хрустящие

На каждую литровую банку: 1 десертная ложка соли без горки, 1 десертная ложка с горкой сахара, 1 ч. ложка уксуса 70 %-ного, 3–5 шт. черного перца горошком, 2–3 зубчика чеснока, ½ листа хрена, 1–2 веточки укропа (зонтиком), 1–2 лавровых листа. Огурцы – 7–8 шт. на литровую банку.

На дно банки кладут лист хрена, укроп, чеснок, черный перец горошком, затем утрамбовывают по одному огурчики.

Кипятят воду в большой кастрюле, заливают доверху подготовленные банки с огурцами, накрывают неплотно крышками и дают постоять 5 мин. Аккуратно выливают воду из огурцов в кастрюлю, кипятят заново, в каждую банку насыпают соль, сахар и вливают уксус, кладут лавровый лист. Заливают кипящей водой (рассолом), плотно закручивают, переворачивают крышками вниз, укутывают и держат минимум 12 ч в тепле (можно и 2–4 дня).

Сухая засолка огурцов «Прошу не бывает»

Огурцы – 1 кг, соль – 1 ст. ложка, укроп —1 пучок, чеснок.

Вечером моют огурцы и, не обсушивая, складывают в целлофановый пакет. Туда же засыпают соль и измельченные укроп с чесноком. Завязывают пакет и хорошенько встряхивают. Убирают на ночь в холодильник.

К утру огурчики готовы. Хранят в холодильнике в том же пакете.

Огурцы, консервированные без стерилизации

На дно 3-литровой банки кладут укроп, петрушку, сельдерей, лист хрена, листья черной смородины, мяту (по 10–15 г), на них – помытые огурцы, сверху веточки укропа с соцветиями, после чего осторожно заливают кипятком, накрывают горячей крышкой и выдерживают 2–3 мин. Затем воду сливают, а банку немедленно заливают новым кипятком.

Теперь кладут в банку 3–5 зубчиков чеснока, 10 г хрена, а вместо воды заливают огурцы горячим маринадом, приготовленным на воде, слитой от первой заливки (добавляют в нее 90 г соли, 35 г сахара, кипятят все 2–3 мин. и в конце в кипящую заправку вливают 100–120 мл уксуса). Заливают банки маринадом до самого верха, сразу закатывают и переворачивают вверх дном для охлаждения.

На дно каждой банки кладут только укроп. Подготовленные огурцы укладывают в банки и заливают маринадом.

Для маринада: на 8 л воды – 3 стопки (100-граммовые) соли, 1 ½ стакана сахара, душистый перец, лавровый лист. Все это надо прокипятить, отставить и влить бутылку уксуса.

Стерилизуют 5-10 мин. Закатывают, переворачивают, тепло укутывают.

Огурцы пластинками, консервированные с горчицей

На 4 кг огурцов потребуется: одна головка чеснока, 2 ч ложки горчичного порошка, 1 ст. ложка черного молотого перца, 1 стакан сахара, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 3 ст. ложки соли, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени (любой, кроме лука).

Огурцы хорошо моют, нарезают вдоль тонкими полосками (чем тоньше, тем лучше). Добавляют все оставшиеся ингредиенты (чеснок выдавить или мелко нарубить) и дают постоять 1 ч. Затем плотно раскладывают по банкам и заливают выделившимся соком. Стерилизуют 0,5 л – 10 мин., 1 л – 25 мин.

Огурцы по-польски

4 кг огурцов порезать дольками, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки давленого чеснока, 2 ст. ложки *черного* молотого перца.

Все перемешивают и оставляют на 3 ч, регулярно помешивая. Раскладывают в банки 0,5 л и стерилизуют 10 мин.

Огурцы с красной смородиной, консервированные по-московски

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины, 1–2 головки чеснока, 300 г зелени укропа.

Рассол: 10 л воды, 200–250 г соли.

Свежие огурцы вымачивают и плотно укладывают вместе с приправами в банки.

Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, укладывают в промежутки между огурцами.

Заливают горячим рассолом и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки – 3–5 мин., литровые – 8 мин., трехлитровые – 12–15 мин.

Огурцы соленые

Закладка на 10 кг огурцов бочкового засола: укропа – 300 г, хрена – 50 г, стручкового красного горького перца – 3–5 шт, чеснока – 10–20 зубков.

Для засолки отбирают огурцы небольших размеров (9-14 см), имеющие тонкую темно-зеленую кожицу и слегка ребристую, бугорчатую поверхность. Мякоть огурцов должна быть плотной, семенная камера – небольшой, с недозрелыми семенами. Пожелтевшие огурцы для засолки непригодны.

Огурцы сортируют по размерам, отбраковывают мятые, поврежденные и перезрелые, затем моют в проточной воде, замачивают в холодной воде в течение 2–3 ч и укладывают плотно в бочки или другую тару. На дно кладут пряности, затем ряд огурцов, после чего опять пряности и так до наполнения тары; сверху также помещают слой пряностей. Из пряностей используют укроп, корень хрена, горький стручковый перец (свежий или сушеный), чеснок. Для улучшения вкуса и консистенции соленых огурцов рекомендуется добавлять черносмородиновые или вишневые листья, эстрагон, листья петрушки и сельдерея.

Количество пряностей на 10 кг огурцов не должно превышать 500 г, в том числе чеснока – 10–20 зубчиков.

Для приготовления рассола на 10 л воды добавляют 700–800 г соли; когда соль растворится, полученный рассол фильтруют. Чем крупнее огурцы, тем выше должна быть концентрация рассола.

При засолке огурцов в открытой бочке сверху на огурцы укладывают холст, подгнетный щит и гнет, после чего заливают рассолом.

Через 14–18 дней процесс брожения заканчивается и огурцы готовы к употреблению.

Для того чтобы сохранить их на длительный период, бочку с огурцами рекомендуется хранить в погребе при температуре не ниже 0 °С и не выше 4 °С. Когда бочка открыта, на поверхности рассола иногда появляется плесень, которая придает огурцам специфический, неприятный запах. Поэтому нужно следить за появлением плесени и периодически удалять ее.

Огурцы малосольные консервированные

На 3-литровую банку: 2 кг отборных огурцов, по 50 г укропа, эстрагона, базилика, чабера, 10 г хрена, ⅕ часть стручкового горького перца (без семян), 2 зубка чеснока, 60 г соли.

В 3-литровые банки закладывают зелень, красный горький перец, чеснок и хорошо вымытые огурцы. Затем в банки наливают остуженный рассол (на 1 л воды 60 г соли), накрывают их марлей и выдерживают 2–3 дня при комнатной температуре. За это время огурцы становятся малосольными.

Марлю с банок снимают, накрывают жестяными крышками и ставят в ведро, доводят до 100 °С, при слабом кипении выдерживают 20–25 мин., затем банки закатывают и охлаждают.

Огурцы в щавелевой заливке

Огурцы – 600 г, щавель – 100 г, вода – 150 мл, соль – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка.

Переросшие огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль на 4 части, удаляют семена, затем нарезают небольшими кусочками и укладывают в банки.

Для щавелевой заливки кастрюлю до половины наполняют водой и кладут столько щавеля, чтобы его объем составлял ⅔ объема кастрюли, варят 2 мин. Щавель вместе с жидкостью измельчают блендером или пропускают через мясорубку. Полученную массу перекладывают в кастрюлю, добавляют соль и сахар, доводят до кипения.

Огурцы заливают кипящей заливкой, накрывают крышкой и стерилизуют. Банки закатывают, тепло укутывают до остывания.

Огурцы квашеные стерилизованные

На банку вместимостью 3 л необходимо: огурцов – 2 кг, укропа – 30–40 г, чеснока – 6 зубков.

Свежие небольшие огурцы моют холодной водой и замачивают в чистой холодной воде на 6 ч. После вымачивания их промывают проточной водой.

Наполненные огурцами банки заливают рассолом (на 1 л воды 60 г соли), накрывают прокипяченными крышками и выдерживают при комнатной температуре 3–5 дней до молочнокислого брожения. После этого рассол сливают в эмалированную кастрюлю и кипятят 5 мин., а огурцы промывают горячей водой, укладывают в банки, заливают кипящим рассолом, накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют при 100 °С 12–15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны «Вкуснятина»

300 г чеснока, 10 шт. сладкого перца, 5 шт. горького перца, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 6 %-ного уксуса, 5 кг баклажанов.

Баклажаны режут кружочками, солят и оставляют на 2 ч. Потом отжимают и обжаривают в растительном масле с двух сторон. Складывают жареные баклажаны в стерильные банки слоями, чередуя с кашицей. Закрывают крышкой и укутывают.

Кашица: через мясорубку пропускают чеснок и перец, проваривают 3–5 мин., вливают масло. После закипания добавляют уксус. Вскипит – выключают. Можно добавить зелень петрушки.

Баклажаны острые

Баклажаны моют, удаляют плодоножки, нарезают кружочками, солят и на 2–3 ч выкладывают на доску. Затем отжимают их, поджаривают на растительном масле, укладывают в банку слоями, вместе с толченым чесноком, доверху, заливают горячим маринадом и сразу же закатывают.

Для приготовления маринада: на литровую банку 2 ст. ложки растительного масла и 2 ч. ложки 9 %-ного уксуса.

Баклажаны закусочные

На 2 кг баклажанов: помидоры – 0,5 кг, перец сладкий – *1 кг*, чеснок – 1 головка, растительное масло – ½ стакана, соль – 1 ст. ложка, сахар – ½ стакана, *уксус* 9 %-ный – ½ стакана.

Помидоры, перец и чеснок пропускают через мясорубку, добавляют соль, сахар, масло и проваривают. Баклажаны чистят и помещают на 5 мин. в кипящую соленую воду, откидывают на дуршлаг, остужают и режут дольками. Кладут баклажаны в кастрюлю с кипящей помидорной массой и варят 30 мин., периодически помешивая, в конце добавляют уксус. Раскладывают в стерильные банки и закатывают. Переворачивают банки вверх дном, укутывают и оставляют до полного остывания.

Баклажаны печеные

Баклажаны моют и, не удаляя плодоножек, пекут в духовке. После остывания снимают с баклажанов кожицу, плотно укладывают их в чистые банки с 2–3 зубчиками чеснока, солят, заливают маринадом, накрывают крышкой и стерилизуют литровую банку – 20 мин.

Для маринада: 2 ч. ложки 9 %-ного уксуса и 2 ст. ложки растительного масла.

Баклажаны «На скорую руку»

В кипящей соленой воде отваривают 7 мин. мытые, обрезанные у хвостика баклажаны. Вынимают их, раскладывают в 3-литровые банки (ставить вертикально).

В банку с баклажанами кладут: 1 ст. ложку соли, 1 ст. ложку сахара, 7 ст. ложек уксуса (лучше винного). Заливают кипятком, закатывают, встряхивают банку несколько раз, переворачивают вниз горлышком, тепло укутывают.

Баклажаны маринованные

5 кг баклажанов моют, удаляют плодоножки, нарезают кружочками толщиной 5 мм, солят, оставляют на 2 ч, затем отжимают и поджаривают на растительном масле.

Пропускают через мясорубку 300 г чеснока, 10 стручков сладкого перца, 6 стручков горького перца, добавляют по 1 стакану растительного масла и уксуса. Все вместе варят 5 мин.

Макают в полученную смесь поджаренные кружочки баклажанов, складывают в пропаренные банки, сразу закатывают их и хранят в прохладном месте.

Баклажаны по-донецки

Баклажаны чистят, удаляют плодоножки, бланшируют в подсоленной воде 5 мин., затем режут кружочками толщиной 8-10 мм, обжаривают с двух сторон до образования коричневой корочки.

Обжаренные кусочки перекладывают в чистые прокипяченные банки, заливают горячим маринадом и ставят в теплую воду для стерилизации: банки емкостью 1 л – 30 мин., а 0,5 л – 20 мин.

Для маринада: на литровую банку 2 ст. ложки растительного масла и 2 ч. ложки 9 %-ного уксуса.

Баклажаны «10 × 10»

Баклажаны – 10 шт, томаты (буроватые) – 10 шт., лук репчатый (среднего размера) – 10 шт., перец сладкий – 10 шт., перец стручковый горький —1 шт., лавровый лист, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 10 г уксуса.

Баклажаны режут довольно толстыми ломтиками, солят, чтобы удалить горечь, смывают соль через полчаса холодной водой. Если же овощи все почти одинакового небольшого размера, лучше их не резать совсем. Но можно и нарезать: лук – на 4 части, перец – пополам, помидоры – тоже на 4 дольки. Добавляют чеснок (10–15 зубчиков), все складывают в большую емкость (эмалированную), вначале – помидоры, лук, баклажаны, добавляют соль, сахар, вливают подсолнечное масло, уксус и тушат 45 мин. Раскладывают в прогретые чистые банки и стерилизуют: литровые банки – 15 мин. Закатывают, охлаждают.

Баклажаны в томатном соусе

На 5 литровых банок: 4,8 кг баклажанов, 170 г лука, 2 кг помидоров для соуса, 120 г сахара, 90 г соли, 80 г зелени петрушки, сельдерея, по 10 горошин черного и душистого перца, 200 г растительного масла.

Баклажаны режут кружками, кладут в дуршлаг и посыпают солью, оставляют на 20 мин. Затем обжаривают на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Из помидоров делают соус, кипятят его со специями. В банку укладывают баклажаны, добавляют соус, накрывают крышками и стерилизуют литровые банки 2 ч, 0,5 л – 1,5 ч.

Капуста рубленая кислая

Капусту срезают до кочерыжек, рубят как можно мельче, ссыпают в большую кадку, дно которой посыпают ржаной мукой, кладут ломоть ржаного хлеба и, пересыпав солью из расчета 600 г на 20 кг подготовленной капусты, опускают в погреб, чтобы капуста во время сильных холодов не замерзла.

Недели через четыре капуста закиснет, то есть будет готова к употреблению. Перед употреблением верхний слой капусты желательно удалить.

Капуста, квашенная с красной свеклой

Капуста – 8 кг, чеснок – 100 г, хрен – 100 г, зелень петрушки – 50—100 г, свекла – 300 г, перец – 3–4 стручка; для рассола: вода – 4 л, соль и сахар – по 200 г.

У капусты удаляют кочерыжки и разрезают ее на куски приблизительно по 200–300 г. Чеснок и петрушку мелко режут, хрен натирают на терке, свеклу режут крупными кубиками. Все овощи плотно укладывают в эмалированное ведро и заливают теплым рассолом, накрывают и кладут груз. Оставляют ведро на двое суток при температуре 18 °С, затем переносят в более прохладное место. Спустя неделю капуста будет готова. Получается она красивого малинового цвета (от свеклы). Хранят в прохладном месте.

Капуста, квашенная с яблоками и ягодами

Капуста – 10 кг, соль – 6–7 столовых ложек, морковь – 400 г, яблоки – *1 кг*.

Кочаны очищают, разрезают пополам или на четыре части и удаляют кочерыжку. Потом шинкуют. На дно бочки кладут несколько больших капустных листьев и слой нашинкованной капусты, смешанной с мелко нарезанной (или натертой) морковью, посыпают небольшим количеством соли. Выкладывают слоями яблоки (разрезанные и без семян), ягоды – клюкву, бруснику (без веточек и листочков), небольшие капустные кочаны, целые или половинки. Насыпают следующий слой капусты, уплотняют его.

Заполнив посудину, кладут сверху капустные листья, накрывают все марлей или белой тканью и придавливают деревянным кругом (тарелкой, эмалированной крышкой) с грузом. На следующий день, когда капуста пустит сок, удаляют с поверхности пену и делают в капусте несколько глубоких проколов.

В первые дни капусту хранят при комнатной температуре, а через неделю убирают в прохладное место.

Капуста квашеная

Сначала капусту шинкуют ножом и складывают в эмалированную емкость, сверху посыпают тертой морковью и, по вкусу, семенами укропа. Смесь капусты со специями перемешивают, затем плотно набивают ею 3-литровые банки, заранее вымытые и простерилизованные. В каждую банку сверху насыпают 2 ст. ложки соли и подливают немного холодной воды. Банки стоят в комнате 3 дня, пока не потечет рассол. Поскольку капуста в банках дает усадку, добавляют ту же смесь и рассол и только затем закрывают капроновой крышкой и ставят емкость в холодное помещение. Капуста получается хрустящей, сочной, никогда не перекисает.

Капуста маринованная быстрая

На 3 л воды 1 стакан сахарного песка, 3 ст. ложки соли (с горкой), 5 лавровых листьев, 20 горошин перца, 3 ст. ложки уксусной эссенции.

Рассол вскипятить и добавить уксусную эссенцию, остудить. Капусту нашинковать соломкой, уложить в банки, но не утрамбовывать. Залить холодным рассолом и закрыть капроновыми крышками.

Капуста, заквашенная в кадке

Капусту квасят в прочных деревянных кадках. Небольшое количество (5-10 кг) можно квасить в стеклянных банках или глиняных горшках.

Отобрать здоровые, без зеленых листьев кочаны капусты, изрубить их или нашинковать и смешать с солью (примерно 250 г соли на 10 кг капусты).

Дно чисто вымытой кадки посыпать тонким слоем ржаной муки, покрыть целыми капустными листьями, плотно набить рубленой капустой и прикрыть ее капустными листьями. Для улучшения вкуса можно добавить целые или нарезанные кружочками морковь и антоновские яблоки, а также бруснику и клюкву. Накрыть капусту деревянным кружком. Сверху положить груз (вымытый камень).

Через несколько дней капуста начнет закисать и на ее поверхности появится пена. Количество ее вначале будет увеличиваться, но постепенно сойдет на нет. Когда пена исчезнет, капуста готова. Во время закисання капусту надо несколько раз проткнуть чистым березовым колом, чтобы дать выход образовавшимся газам. В случае появления на поверхности рассола плесени ее следует осторожно снять, а деревянный кружок, ткань и груз вымыть и обдать кипятком.

Капуста «Заквасим в полчаса»

На 8 кг капусты: 100 г чеснока, 50 г хрена, зелень петрушки, красная свекла – 300 г, морковь – 500 г.

Рассол: на 4 л воды – 200 г крупной соли, 100–200 г сахара, немного укропа, лаврового листа и перца горошком.

Овощи моют, чистят, у капусты удаляют кочерыжку, нарезают на дольки по 200–250 г, мелко нарезают очищенный чеснок, режут дольками хрен, морковь натирают на крупной терке, свеклу режут кубиками. Плотно укладывают капусту в ведро, перекладывая каждый ряд морковью, чесноком, свеклой, хреном. Дают рассолу вскипеть, немного остыть и теплым заливают капусту. Сверху кладут груз, закрывают крышкой и оставляют на 48 ч при температуре 18 °С. Затем раскладывают в банки и убирают в холодильник или погреб. Через 5 дней капуста готова.

Капуста квашеная шинкованная

Для квашения по этому рецепту используют свежие, крепкие, зрелые и тугие кочаны всех среднеранних и поздних сортов.

Капусту освобождают от покровных зеленых, а также загрязненных, поврежденных и дефектных листьев, моют проточной водой, разрезают и удаляют кочерыжку. Затем шинкуют ножом из нержавеющей стали или шинковкой и смешивают с поваренной солью (на 10 кг шинкованной капусты 250–300 г соли), тщательно сминая, чтобы она выделила достаточно сока. Подготовленную таким образом капусту утрамбовывают в соответствующей таре. Если сока мало (он должен покрывать капусту слоем 4–5 см), тогда доливают рассол (на 10 л воды 500 г соли). Капусту накрывают промытыми листьями (или вываренным в воде куском холста), сверху кладут деревянную подгнетную крестовину или деревянную решетку, на которую помещают груз (гнет) – тщательно вымытый камень.

Чтобы капуста побыстрее сквасилась, рекомендуется готовить ее в небольших банках. Капуста должна бродить при комнатной температуре. Перебродившую капусту следует хранить в прохладном помещении при постоянной температуре.

Рассол для доливки готовят из расчета: на литр воды 25 г поваренной соли.

Капуста брюссельская маринованная

Состав заливки: на 1 л воды – 0,3 л уксуса 9 %-ного, 60 г сахара, 40–70 г соли, 0,5 г *черного* перца горошком.

Брюссельскую капусту чистят от листьев, отрезают стебельки. Разрезают капусту на четыре части. Можно нашинковать. Подготовленную капусту плотно укладывают в банки по плечики, заливают горячим маринадом и пастеризуют при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 мин., литровые и двухлитровые – 25 мин.

Кабачки консервированные

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: свежих кабачков – 700 г, аиста хрена – 6 г, укропа – 15 г, чеснока – 2–3 зубчика, аиста мяты – ½ шт., сельдерея или петрушки – 6 г, лаврового аиста – 3–4 шт., стручкового перца – ¼ шт., черного горького перца – 5–6 горошин, соли – 15 г и 6 %-ного раствора уксусной кислоты – 70–80 г.

Кабачки тщательно моют в холодной воде щеткой, ополаскивают в проточной воде, обрезают плодоножки и нарезают кружками толщиной 2–2,5 см.

Зелень петрушки, сельдерея, укропа, хрена и мяты моют в проточной воде, стряхивают с них воду и режут на кусочки длиной 3–4 см. Чеснок чистят, крупные дольки разрезают на 3–4 части, а мелкие – на 2. Перец стручковый моют и разрезают вдоль пополам.

На дно чистой и сухой банки укладывают половину необходимого количества зелени и специй, а затем – нарезанные кабачки. Сверху укладывают оставшуюся зелень и специи.

Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура не ниже 70 °С).

Для банки вместимостью 1 л маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают 300 мл воды, добавляют 15 г соли, нагревают до полного растворения соли, кипятят 5 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, ставят на огонь,

нагревают до кипения и вливают 80 г 6%-ного раствора уксусной кислоты.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 65–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 8-10 мин., 1 л – 10–12 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки кусочками

На 6 литровых банок: 2 л воды, 200 г сахара, 100 г соли, 1 стопка (100 г) уксуса.

Специи: зелень петрушки, лавровый лист, чеснок, горький перец.

В воде растворяют соль и сахар. Когда закипит, вливают уксус.

В подготовленные банки кладут специи, плотно укладывают кусочки кабачков, заливают маринадом и стерилизуют 10 мин. Закатывают, переворачивают горлышком вниз и тепло укутывают.

Кабачки соленые

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих кабачков – 1,8 кг, укропа – 90 г, зелени сельдерея – 30 г, листьев хрена —15 г, горького красного перца —1–2 шт., чеснока – 3–5 зубчиков.

Кабачки для засолки следует подбирать длиной не более 15 см с плотной тканью. Их тщательно моют, дают воде стечь, отрезают плодоножки.

На дно сухих и чистых бутылей укладывают третью часть необходимого количества специй, затем до половины банки плотно укладывают кабачки, кладут вторую треть специй, опять кабачки и сверху укладывают оставшиеся специи. Наполненные банки заливают рассолом (50–60 г соли на 1 л воды). Подготовленные таким образом кабачки выдерживают 8-10 суток, а затем добавляют рассол с тем, чтобы он доходил до верха горлышка, и хранят в прохладном месте без герметической укупорки.

Патиссоны консервированные

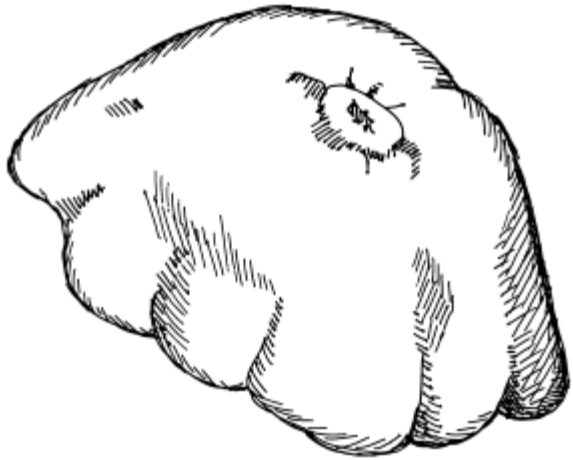
На литровую банку: 6 юг патиссонов, и г укропа, і стручок перца горького, 3 зубка чеснока, лавровый лист, немного листьев хрена, сельдерея, петрушки и вишни.

Для маринада: 400 мл воды, 30 г соли, 30 г 5%-ного уксуса.

Патиссоны диаметром до 8 см моют, удаляют плодоножки, 3–5 мин. бланшируют и охлаждают.

В банку кладут нарезанную зелень, патиссоны и заливают горячим маринадом. Накрывают банки крышками, стерилизуют 10 мин., закатывают и охлаждают.

Патиссоны соленые



Для рассола: 3 л воды, 120 г соли, 150 г сахарного песка, 400 г 9%-ного уксуса, специи.

Маленькие патиссоны можно солить целыми, крупные нарезать. В банки кладут 2–5 сладких перцев, 5 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, стручок горького перца, 2–3 лавровых листочка, несколько веточек укропа, вымытого и просушенного.

Рассол доводят до кипения, остужают. Заливают им содержимое банки с верхом и стерилизуют 25 мин. Вода для стерилизации вначале должна быть той же температуры, что и рассол в банке, иначе банка может лопнуть.

Патиссоны маринованные

На литровую банку маринада – 500–600 г патиссонов, 10–15 г укропа, один стручок красного перца, мелко порезанный, 4–5 зубчиков чеснока.

Для маринадной заливки на 10 литровых банок патиссонов потребуются 3,5 л воды, 300 г соли, 0,5—о,6 л уксуса (6 %-ного).

Годятся только здоровые, некрупные плоды с нежной кожицей, подобранные по размеру. Их моют мягкой щеткой, отрезают плодоножку с частью мякоти (не больше одного сантиметра), погружают на 5 мин. в кипящую воду и быстро охлаждают в холодной проточной воде. Укладывают в банки: мелкие – целиком, крупные – разрезав на равные доли. На дно банки и поверх плодов выкладывают мелко нарезанную зелень петрушки, мяты, сельдерея, хрена, а дольки патиссонов пересыпают укропом, чесноком, стручковым красным перцем.

Стерилизуют литровые банки с патиссонами 10–15 мин.

Патиссоны с огурцами и помидорами

Для рассола: 1 л воды, 35 г соли, 50 г сахарного песка, 1 ч. ложка уксуса.

На дно трехлитровой ошпаренной банки кладут 2–3 гвоздики, немного корицы, 3 лавровых листика, 3 горошины черного перца, ¼ ч. ложки лимонной кислоты, 4 огурчика. Затем треть банки заполняют молодыми крепкими патиссонами (диаметром не более 7 см) вперемешку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху укладывают розовые, небольшие по размеру томаты. Все это заливают горячим рассолом, банки стерилизуют 25 мин. и закатывают.

Перец маринованный

На 3-литровую банку – 3 кг перца.

Для рассола: по 1 стакану уксуса, растительного масла и сахара, 5 стаканов воды и 3 ст. ложки соли.

Перец очищают от семян и плодоножек, опускают в кипящий рассол, кипятят 10–15 мин., затем еще горячим укладывают в стерильные банки, заливают кипящим рассолом доверху, закатывают и переворачивают дном вверх.

Лечо по-домашнему

На 3 кг сладкого перца разного цвета: 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки соли, 10 горошин душистого перца.

Кипятят маринад. Нарезанный полосками перец варят в кипящем маринаде 5 мин. В банки кладут по 2 зубка чеснока, перец. Маринад снова нужно вскипятить, залить перец, закатать, перевернуть банки и укутать, чтобы они медленно остывали.

Лечо по-домашнему

На 1 кг томатного пюре: перец нарезанный – 1 кг, сахар – 50 г (2 ст. ложки), соль – 30 г (1 ст. ложка).

Стручки свежего сладкого перца очищают от плодоножек и разрезают вдоль на полоски шириной 2 см.

Отдельно готовят томатное пюре. Для этого используют зрелые, неиспорченные томаты. Их моют, разрезают на части, кладут в кастрюлю и нагревают до кипения. После этого сразу же протирают через дуршлаг или сито. Полученную массу уваривают до уменьшения первоначального объема в 3 раза.

В процессе кипения томат обычно вспенивается, поэтому кастрюлю наполняют томатной массой не до самого верха. Уваривание нужно вести на сильном огне, чтобы не потерять значительное количество витаминов.

Для приготовления лечо можно использовать и готовую томатную пасту, только разбавляют ее равным или двойным количеством воды.

В кипящее томатное пюре засыпают нарезанный перец, соль и сахар и кипятят 10 мин.

Горячую массу большой (лучше деревянной) ложкой раскладывают в промытые и ошпаренные банки, следя за тем, чтобы дольки перца были полностью покрыты томатом. Затем лечо стерилизуют в кипящей воде (литровые банки – 15 мин.), закатывают банки, переворачивают и охлаждают.

Перец салатный соленый

Для засола пригоден мясистый толстостенный салатный перец. Его моют и удаляют плодоножку с семенником. Плоды перца укладывают один в другой, помещают в бочки, эмалированную, глиняную или стеклянную посуду, на дно которой уложены пряности (петрушка, сельдерей, укроп и др.).

Ряды перца послойно пересыпают солью. Соль добавляют из расчета 200–300 г на 10 кг подготовленного перца. При укладке ряды перца перекладывают пряными растениями, сверху также укладывают пряные растения, затем подгнетный щит и гнет.

По мере просаливания перец выделяет сок; если сока недостаточно, добавляют 2–3%-ный рассол (20–30 г соли на 1 л воды).

Такой перец пригоден для изготовления фаршированного перца в зимний период. Перед употреблением перец хорошо промывают и вымачивают несколько часов в холодной воде.

Перец закусочный

2 кг перца ратунда желтого цвета моют, срезают хвостики, очищают от семян. Проваривают в подсоленной воде 1–2 мин. и сразу же на 1 мин. кладут в холодную воду.

Готовят маринад: на 1,5 л воды берут ½ стакана соли, ½ стакана сахара, ½ стакана уксуса. Добавляют зелень укропа и петрушки (можно сухую), несколько горошин черного перца.

После того как маринад закипит, наливают его в подготовленные, наполненные перцем банки через марлю, чтобы в банки не попала зелень. На дно банки кладут 3 зубчика чеснока.

Стерилизуют (литровые банки – 15 мин.), закатывают, переворачивают и охлаждают.

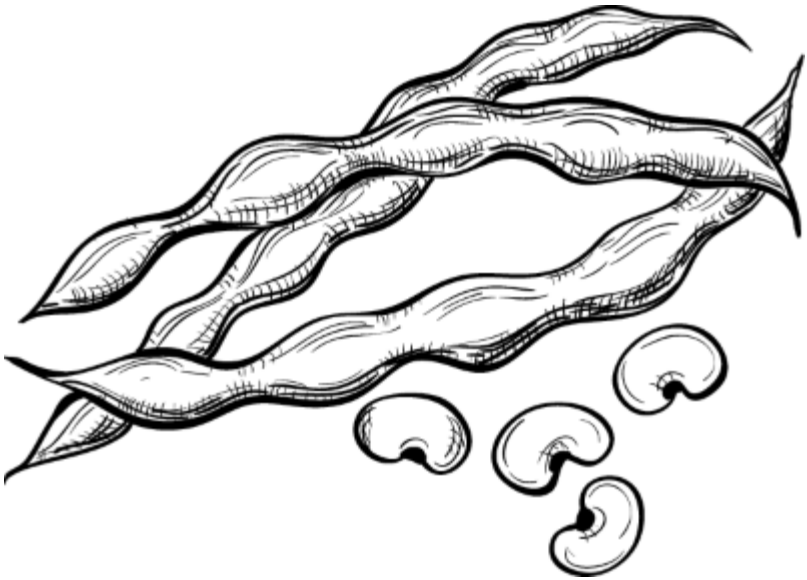
Перец маринованный

В кипящий маринад на 1–2 мин. опускают предварительно вымытые плоды красного сладкого перца, затем вынимают, остужают и плотно укладывают в 3-литровые банки, перекладывая каждый ряд чесноком и крупно нарезанной зеленью сельдерея и петрушки.

Залить маринадом. Банки закатать и поставить в холодное место.

Приготовление маринада. На 3-литровую банку берут 1,3 л воды, 80 г соли и столько же сахара, 6–7 зерен черного перца, 6 шт. гвоздики, 5 лавровых листочков. Маринад кипятят 10–15 мин. в эмалированной кастрюле, затем добавляют 60-100 г 5%-ного столового уксуса.

Фасоль консервированная (1)



Фасоль – 600 г, рассол – 400 мл.

Зеленые стручки фасоли с мясистыми створками и слаборазвитыми семенами хорошо моют, обрезают концы, нарезают кусочками длиной 3–4 см, на 2–3 мин. опускают в кипящую воду, откидывают на дуршлаг, остужают холодной проточной водой, дают ей стечь.

Нарезанную фасоль плотно укладывают в банки, заливают горячим (95–98 °С) рассолом (980 мл воды, 20 г соли). Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 60 мин., 1 л – 75 мин.

Фасоль консервированная (2)

Фасоль – 600 г, заливка – 400 мл.

Зеленые стручки фасоли подготавливают так же, как в первом способе, плотно укладывают в банки и заливают горячей (95–98 °С) заливкой (955 мл воды, 25 г соли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты). Стерилизуют при 95 °С: банки вместимостью 0,5 л – 60 мин., 1 л – 75 мин.

Фасоль консервированная (3)

Фасоль – 600 г, заливка – 400 мл.

Стручки фасоли в стадии восковой зрелости моют, обрезают концы, удаляют волокна, нарезают кусочками длиной 3–4 см, на 3 мин. опускают в кипящую подсоленную воду (970 мл воды, 30 г соли), откидывают на дуршлаг, остуживают холодной проточной водой, дают ей стечь.

Фасоль укладывают в банки как можно плотнее, заливают горячим (90–95 °С) рассолом (970 мл воды, 30 г соли). Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 70 мин.

Фасоль в томатном соусе

Фасоль – 600 *г,* томатный соус – 400 г.

Зеленые стручки спаржевой фасоли моют, обрезают концы, нарезают кусочками длиной 3–4 см, опускают на 2–3 мин. в кипящую подсоленную воду (970 мл воды, 30 г соли), откидывают на дуршлаг, остужают проточной холодной водой, дают ей стечь, плотно укладывают в банки.

Красные зрелые томаты моют, удаляют плодоножки, нарезают дольками, распаривают в кастрюле под крышкой, в горячем виде протирают через сито.

К протертой массе добавляют по вкусу соль и сахар, хорошо размешивают до полного их растворения и доводят до кипения. Горячим (95–98 ˚С) томатным соусом заливают фасоль. Стерилизуют при 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 30 мин., 1 л – 45 мин.

Овощи консервированные

Для 10 литровых банок потребуется на 2 л воды по то г соли и сахара, 200 г 9%-ного уксуса. На каждый стакан маринада 3 ст. ложки сухого желатина.

Банки простерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, нарезанный кольцами репчатый лук, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры и огурцы нарезать кружками, сладкий перец – кольцами.

В банке все овощи укладывать послойно плотно. Замоченный предварительно в небольшом количестве воды желатин растворить в маринаде и довести до кипения, но не кипятить. Банки залить маринадом, накрыть их прокипяченными крышками, поставить стерилизовать на 1 ч. Затем банки закатать и перевернуть для охлаждения.

Овощи маринованные быстрые

Сладкий перец, зеленые соленые помидоры (по вкусу), луковица, 2–3 соленых огурца, капуста и морковь.

Заливка: 3 ст. ложки уксуса (слабого), 50 г сахара, перец и соль по вкусу.

Зеленый перец чистят, вырезают сердцевину, моют, шинкуют, кладут в большую кастрюлю. Добавляют зеленые мелко нарезанные помидоры, измельчают лук. Огурцы можно натереть на терке, как и морковь.

Овощную смесь перемешивают, солят и дают ей постоять 15–20 мин. Готовят рассол: кипятят воду, уксус, сахар, перец и соль, заливают овощную смесь. Дают остыть, перекладывают в банки и ставят в холодильник.

Через 2 дня овощи готовы к употреблению.

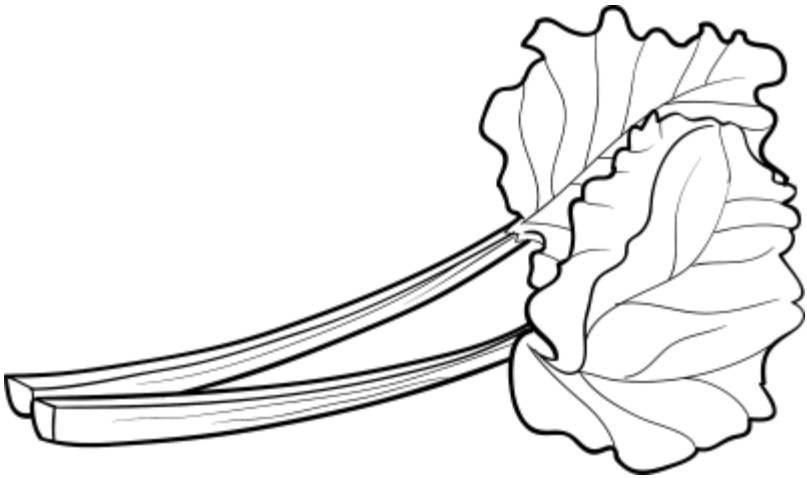
Мелкие маринованные овощи

1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг сладкого перца, 200 г репчатого лука.

Заливка: на 1 л воды – 100 г соли, 0,4 л уксуса 9 %-ного, 200 г сахара, веточки укропа, 5 лавровых листьев.

Капусту нашинковать, зеленые помидоры нарезать кружочками. Сладкий перец опустить на 5 мин. в кипящую воду, затем мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками, мелко нарезать лук. Все овощи смешать, горячей заливкой наполнить банки на четверть, в каждую банку положить овощную смесь так, чтобы она была покрыта жидкостью. Пастеризовать овощную смесь 15–20 мин. и закатать.

Ревень, консервированный с садовой земляникой

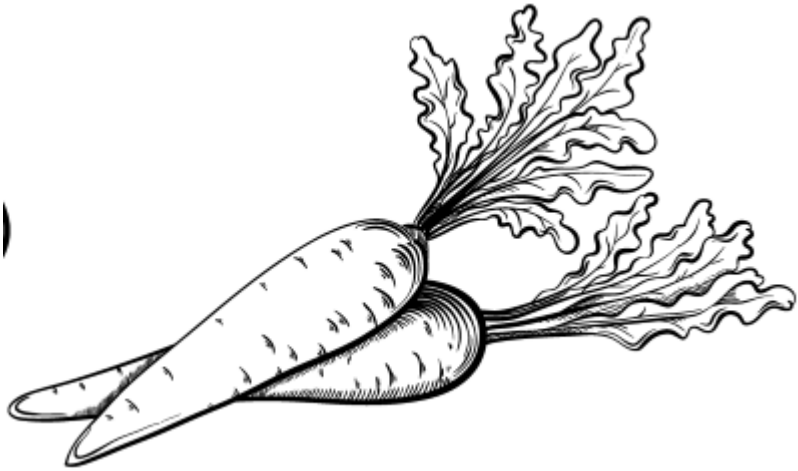


500 г черешков ревеня, 200 г земляники, 300 мл сахарного сиротга.

Черешки ревеня перебирают, не очищая от кожицы, моют, нарезают на кусочки длиной 1,5–2 см. Ягоды садовой земляники (клубники) перебирают, выкладывают в дуршлаг, трижды опускают в ведро с водой, дают ей стечь.

В банки послойно укладывают кусочки ревеня и ягоды земляники, заливают горячим (75–80 °С) 25 %-ным сахарным сиропом (250 г сахара, 750 мл воды). Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 8 мин., 1 л – 12 мин.

Морковь маринованная



500—550 г моркови, 200 мл подсолнечного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 6 г чеснока, 90—140 мл заливки.

Морковь готовят так же, как в первом способе. Головку чеснока разделяют на зубчики, очищают от покровной чешуи.

В банки кладут чеснок, вливают уксус, прокаленное и остуженное растительное масло, затем плотно укладывают морковь и заливают горячей (90–95 ˚С) заливкой (1 л воды, 60 г сахара, 30 г соли).

Стерилизуют при 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин.

Для тех, кому не лень.
Консервирование
овощей

Консервирование овощей

Огурцы консервированные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов (корнишонов) – 3,3 кг, петрушки – 15 г, укропа – 50 г, сельдерея – 30 г, листьев хрена – 30 г, листьев мяты – ½ шт., чеснока – 3–4 зубчика, красного стручкового горького перца —1 шт., душистого перца в зернах – 30 шт., лаврового листа – 7 шт., воды для маринада – 2 л, соли – 100–120 г, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации – 25 мл или 5 %-ного уксуса – 400 мл.

Отобранные огурцы моют и замачивают в холодной воде на 6–8 ч. За это время 2–3 раза меняют воду. Зелень перед укладкой в банки тщательно моют, затем нарезают на кусочки длиной 4–6 см.

На дно банки укладывают третью часть специй, которые необходимы для одной банки, затем вертикально укладывают огурцы до половины высоты банки. На огурцы первого ряда укладывают вторую часть специй и снова огурцы, но горизонтально, сверху выкладывают оставшееся количество специй.

Для банок вместимостью 2–3 л первый ряд огурцов также укладывают вертикально, а остальные – горизонтально.

Наполненные банки заливают горячим (температура 80 °С) маринадом, приготовленным следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль (50–60 г на 1 л воды), нагревают до полного растворения соли и фильтруют смесь через 3–4 слоя марли, добавляют уксусную кислоту.

Маринад кипятят около 2 мин, заливают им наполненные банки, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 25 мин. Температура воды в кастрюле не должна превышать 90 °С, так как в противном случае огурцы размягчатся.

По окончании пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают в прохладном месте.

Огурцы, засоленные в бочке

Огурцы – 50 кг, укрой – 1,5 кг, листья хрена – 250 г, корень хрена – 50 г, чеснок – 150 г, перец горький стручковый – 50 г, специи – 2,5–3 кг.

Лучшие сорта для такой засолки – Нежинские, Вязниковские, Успех 221.

Солить огурцы нужно в день сбора.

Огурцы собрать, отсортировать и разделить на три группы – крупные, средние и мелкие. Затем тщательно промыть холодной водой и уложить в бочку. Для удаления возможной горечи залить их крутым кипятком и накрыть брезентом. Через 20 мин. воду слить и, когда огурцы остынут, приступить к засолке.

Для этого берут свежий укроп, листья хрена, чеснок, горький стручковый перец, измельченный корень хрена, а также листья черной смородины, петрушки, пастернака, эстрагон, майоран, чабер, базилик – всего 2,5–3 кг.

На дно бочки положить третью часть подготовленных специй, до половины заполнить ее огурцами, потом добавить еще третью часть специй, после чего доверху уложить огурцы. При наполнении бочки ее надо время от времени встряхивать, чтобы огурцы хорошо уплотнились. Поверх огурцов положить оставшиеся специи, немедленно укупорить и через шпунтовое отверстие (втулку) влить процеженный отстоявшийся рассол. Шпунтовое отверстие слегка прикрыть пробкой.

Бочку на два-три дня оставить в теплом месте, затем поставить в холодный погреб, а лучше даже на лед. Здесь бочку надо окончательно укупорить, забить шпунтовое отверстие пробкой, под которую положить чистый кусочек полотна или мешковины.

Если огурцы в дальнейшем будут храниться в простых подвалах, то бочку надо поместить туда сразу после заливки рассола. В таком случае брожение заканчивается примерно через месяц, после чего температуру можно снизить до О °С.

Надо иметь в виду, что при брожении масса огурцов уменьшается на 4–7 %. Правильно засоленные огурцы должны быть буровато-темно-зеленого, слегка блеклого цвета, крепкими, хрустящими, приятного солоновато-кислого вкуса, с ароматом специй.

Кабачковая икра

Кабачки моют щеткой или мочалкой в холодной воде, а затем промывают проточной водой. Затем срезают плодоножки и остатки завязи с прилегающей частью плода. Подготовленные кабачки очищают от кожицы. Молодые кабачки с нежной кожицей можно не очищать.

Икру можно приготовить двумя способами.

Первый способ

Для получения икры на одну банку вместимостью 1 л расходуется 1,8 кг свежих кабачков, 100 г растительного масла, 130 г лука, 3–4 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки – по вкусу и 60 г столового уксуса 5 %-ной концентрации.

Кабачки нарезают кружками толщиной 1,5 см, обжаривают на сковороде в растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком. Обжаренные и охлажденные до 70 °С кабачки пропускают через мясо-рубку.

Репчатый лук чистят, нарезают кружочками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета.

Одновременно готовят специи. Молодой укроп и петрушку моют, дают воде стечь, встряхивают зелень и нарезают кусочками длиной 0,5 см. Чеснок очищают, моют холодной водой, дают ей стечь, нарезают кусочками и растирают в ступке с солью.

В пропущенные через мясорубку кабачки добавляют обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, сахар и соль. Сахар и соль добавляют из расчета соответственно 10 и 13 г на 1 кг измельченных кабачков. Вместо уксуса можно добавить

резаные томаты, а еще лучше – томатный соус (150–200 г на 1 кг массы).

Для улучшения вкуса икры и повышения содержания витаминов в томатный соус добавляют пюре из красного перца (15 % от массы соуса).

Все составляющие икры тщательно перемешивают и расфасовывают смесь в сухие чистые банки. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 75 мин., 1 л – 90 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают и охлаждают.

Кабачки резаные с фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих кабачков – 2 кг, моркови – 2,8 кг, белых кореньев (пастернака, петрушки, сельдерея) – 150 г, репчатого лука – 500 г, зелени – 15 г, столовой мелкой соли – 80 г, растительного масла – 300 г, сахара – 90 г, томатов для соуса – 2,5 кг, *черного* горького молотого перца и душистого молотого перца – по вкусу.

Промытые щеткой кабачки очищают, режут на кусочки (длина грани 25–30 мм), бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. и охлаждают в холодной воде.

Морковь, лук, белые коренья, зелень режут и все, кроме зелени, обжаривают в растительном масле.

При укладке овощей в банки вместимостью 0,5 л следует придерживаться такого соотношения: бланшированных кабачков – 175 г, овощного фарша – 150 г, томатного соуса – 175 г.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего томатного соуса (температура 80–85 °С), затем укладывают подогретую смесь овощей и заливают наполненные банки оставшимся томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, подогретой до 70–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 90 мин. В процессе обработки нельзя допускать бурного кипения воды.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки маринованные

Необходимые продукты: кабачки, соль, сахар, уксус и пряности. Из пряностей используют корицу, гвоздику, перец душистый, перец горький (красный или черный), лавровый лист. В случае отсутствия перечисленных пряностей их можно заменить укропом, корнем хрена, листом сельдерея или петрушки, перцем стручковым, красным (горьким), чесноком, эстрагоном.

Свежие молодые кабачки диаметром 4–5 см тщательно моют щеткой, ополаскивают в холодной воде, обрезают плодоножку и нарезают кусками толщиной 2–2,5 см.

Лавровый лист сортируют, отбирают желтые и испорченные листья и моют. Гвоздику, перец душистый и горький перебирают, удаляя посторонние примеси.

От зелени укропа, петрушки, сельдерея и эстрагона отбирают пожелтевшие и поврежденные листья, затем зелень моют в проточной воде, стряхивают с листиков воду и режут кусочками длиной 2–3 см.

Чеснок очищают от оболочки и моют. Крупные дольки разрезают на 3–4 части. Перец стручковый моют и разрезают вдоль стручка пополам. Корень хрена очищают от кожицы, моют и нарезают кусочками размером 1,5–2 см.

На дно подготовленных банок укладывают пряности, а затем кабачки и заливают горячей, не ниже 70 °С, маринадной заливкой.

Икра из печеных баклажанов

Для получения 1 кг икры необходимо: свежих баклажанов — 1,8 кг, салатного перца —150 г, красных томатов – 150 г, лука – 150 г, растительного масла – 200 г, укропа и петрушки – 10 г, соли – 25 г, горького черного молотого перца – 5 г, душистого молотого перца – 5 г, 5 %-ного уксуса – 20–40 г.

Отбирают баклажаны темно-фиолетового цвета, моют их холодной водой, дают воде стечь, смазывают плоды растительным (подсолнечным) маслом и пекут в духовке, поворачивая их несколько раз. Горячие запеченные баклажаны очищают от кожицы, удаляют плодоножку, укладывают на кухонную доску, установленную наклонно (для стекания жидкости) и измельчают ножом или секачом.

Лук чистят, моют в холодной воде, нарезают кружками толщиной не более 2–3 мм и обжаривают в прокаленном растительном масле до золотистого цвета.

Салатный перец моют, дают воде стечь, удаляют у перца плодоножку и семенные гнезда, режут, бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. и охлаждают в холодной воде, после чего перец пропускают через мясорубку или измельчают на кухонной доске.

Спелые красные томаты очищают от плодоножек, моют, дают воде стечь, разрезают на 2–4 части и пропускают через мясорубку. Измельченные томаты можно протереть, отделив кожуру и семена.

Свежие укроп и петрушку моют, дают воде стечь и нарезают зелень кусочками длиной 5 мм.

Измельченные овощи и зелень выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, перец и уксус, смесь хорошо перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании и в горячем состоянии фасуют в сухие подогретые банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 70 мин, 1 л – 80 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих

баклажанов – 5,5 кг, репчатого лука – 160 г, петрушки и укропа – 20 г, соли – 100 г, сахара – по г, томатной уваренной массы – 1,8 кг или свежих красных томатов – 3,7 кг, растительного масла – 750 г, горького и душистого молодого перца – но вкусу.

Все овощи и зелень подготавливают так же, как и в случае приготовления консервов с фаршем. Баклажаны режут на кружки и обжаривают. Лук после чистки и резки также обжаривают.

Томатный соус готовят следующим образом. Томаты моют, режут на части и пропускают через мясорубку. Полученную массу подогревают в эмалированной кастрюле, протирают через сито и уваривают до уменьшения объема на ⅓.

К уваренной массе добавляют сахар, обжаренный лук, горький черный молотый перец, душистый молотый перец и резаную зелень. В конце уваривания томатного соуса необходимо добавить в него соль.

Для улучшения цвета и вкуса, а также для повышения содержания витаминов в готовых консервах в томатный соус рекомендуется добавлять пюре из сладкого красного перца (до 25 % по массе) за счет соответствующего уменьшения количества томатной массы.

В чистые подогретые банки наливают немного горячего соуса (температура 80–85 °С), затем укладывают баклажаны, которые сверху вновь заливают томатным соусом, наполняя банки доверху.

Накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 90 мин. Бурное кипение воды не допускается.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны по-болгарски

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 6 кг, красных томатов – 1,6 кг, репчатого лука – 1,9 кг, чеснока – 120 г, зелени петрушки – 100 г, растительного масла – 900 г, соли – 150 г, *черного* горького молотого перца и душистого молотого перца – но вкусу.

Баклажаны одинаковой цилиндрической формы моют, удаляют плодоножки, разрезают на кружки толщиной 15–20 мм. Кружки помещают не более чем на 5 мин. в раствор соли 12 %-

ной концентрации (на 1 л воды 120 г соли), после чего их вынимают, дают рассолу стечь и обжаривают кружки до равномерной золотисто-желтой окраски в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. После обжарки баклажаны охлаждают.

Лук очищают, промывают, режут на пластинки толщиной не более 3 мм, обжаривают до желтовато-коричневой окраски в прокаленном растительном масле.

Красные томаты промывают холодной водой, удаляют плодоножки, режут на дольки или пропускают через мясорубку, нагревают до кипения и протирают через сито. Протертую массу уваривают до уменьшения объема на ⅓.

Чеснок замачивают на 1,5–2 ч в холодной воде, затем очищают дольки от покровной пленки и пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5–3 мм. Зелень моют и мелко режут.

Перемешивают все составляющие, помещают фарш в эмалированную кастрюлю и нагревают до кипения, постоянно помешивая.

В сухие подогретые банки помещают небольшой слой фарша, затем слой обжаренных баклажанов и так чередуют слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, жареные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 4 кг, растительного масла – 500 г, лимона – 2/ шт., зелени петрушки – 250 г.

Свежие баклажаны темно-фиолетового цвета моют холодной водой, дают воде стечь, нарезают кружками толщиной 15–20 мм. Кружки баклажанов должны иметь ровную плоскость среза, так как при обжарке выступающие неровности обгорают. Нарезанные кружки солят из расчета 60 г на 1 кг баклажанов и выдерживают в течение 15–20 мин. для удаления горечи, после чего тщательно моют, дают воде стечь и обжаривают кружки с двух сторон в прокаленном до появления белого дыма растительном (хлопковом или подсолнечном) масле.

Обжаренные кружки охлаждают до 40 °С и укладывают в чистые сухие банки, перемежая их слоями тонко нарезанных пластинок свежего лимона и зелени петрушки.

Наполненные банки заливают прокаленным и охлажденным до 70 °С растительным маслом так, чтобы уровень его был на 2 см ниже верха горлышка, накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации. Бурное кипение воды не допускается. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 90 мин., 1 л – 110 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, фаршированные овощами и рисом

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 3,6 кг, моркови – 900 г, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) – 80 г, репчатого лука – 260 г, риса – 260 г, петрушки и укропа – 30 г, соли – 90 г, сахара – по г, *черного* молотого перца и душистого перца – по вкусу, томатной массы – 1,6 кг или свежих томатов – 2,5 кг, растительного масла – 500 г.

Для фарширования отбирают баклажаны диаметром не более 70 мм и длиной до 90 мм. Их моют щеткой в холодной воде, дают воде стечь, обрезают плодоножки и чашелистики с прилегающей частью плода. Кожицу не очищают. Для лучшего прожаривания баклажанов необходимо сделать на них продольный разрез.

Подготовленные баклажаны обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом масле до тех пор, пока они не приобретут коричневую окраску с золотистым оттенком. Обжаренные баклажаны охлаждают до температуры 30–40 °С.

Все овощи моют, режут и обжаривают в прокаленном масле. Рис перебирают и промывают в холодной воде до полного исчезновения мути, затем бланшируют в кипящей воде до полуготовности. После бланширования рис опять промывают в холодной воде до удаления мути, а затем дают воде стечь.

Обжаренные овощи и рис перемешивают, добавляют в фарш 60 г растительного масла и протушивают. Одновременно готовят томатный соус.

Обжаренные в целом виде баклажаны через разрез заполняют хорошо перемешанным фаршем.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80–85 °С) томатного соуса, затем укладывают

фаршированные баклажаны и сверху заливают их горячим томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 60 мин., 1 л – 120 мин. Бурное кипение воды не допускается.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, с салатным перцем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 5 кг, сладкого перца – 1,1 кг, репчатого лука – 300 г, томатов – 2 кг, зелени – 40 г, подсолнечного масла – 550 г, соли – 75 г, сахара – по г, муки – 100 г.

Отбирают баклажаны правильной формы диаметром не более 7 см с недоразвитыми семенами. Их моют в холодной воде, дают ей стечь, срезают чашелистики и режут баклажаны кружками толщиной 1,2–2 см.

Для удаления горечи кружки баклажанов с двух сторон слегка посыпают солью, укладывают на кухонную доску и оставляют на 20 мин. После этого с кружков стряхивают капли рассола, обваливают кружки в муке и обжаривают их до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле.

Салатный перец моют, чистят, удаляют плодоножки вместе с семенником и ополаскивают в холодной воде для полного удаления семян. Крупный перец разрезают вдоль плода на четыре части, а мелкий – пополам, затем режут дольки поперек на полосы шириной 15–20 мм.

В банку вместимостью 0,5 л укладывают 230 г обжаренных баклажанов, 80 г перца, 200 г томатного соуса. На дно сухой подогретой банки наливают половину горячего (температура не ниже 80 °С) соуса, плотно укладывают половину порции баклажанов, весь перец, затем остальные баклажаны и заливают оставшимся горячим соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 90 мин., 1 л – 120 мин.

По окончании стерилизации банки герметически

укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны фаршированные квашеные

На одну 3-литровую банку необходимо: свежих баклажанов – 2,3 кг, моркови – 500 г, корня петрушки – 100 г, репчатого лука – 100 г, чеснока – 2–3 зубчика, зелени петрушки – 20 г, соли для фарша – 40 г, растительного масла для обжарки – 100 г.

Такой вид консервов можно приготовить двумя способами.

Первый способ

Свежие мелкие баклажаны грушевидной формы моют, удаляют у них плодоножки. После этого в каждом баклажане делают сквозную прорезь по длине, отступив от концов на 2–3 см, укладывают баклажаны в кастрюлю и варят 30–40 мин. в солевом растворе 2–3%-ной концентрации (на 1 л воды – 30 г соли). Баклажаны считаются уваренными, когда тупой конец спички при небольшом усилии прокалывает их.

Горячие проваренные баклажаны укладывают на кухонную доску, установленную под углом не менее 15–20˚, сверху накрывают второй доской или фанерой, кладут гнет, дают стечь лишней воде и охлаждают. Баклажаны должны находиться под гнетом 3–4 ч.

Одновременно подготавливают овощи и зелень для фарша. Морковь и лук чистят и моют. Морковь нарезают соломкой, лук – пластинками толщиной 1–2 мм. Нарезанный лук обжаривают в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. Затем обжаривают морковь. Белые коренья моют, дают воде стечь и нарезают их кусочками длиной 1 см. Зелень моют, стряхивают воду и нарезают ее на кусочки длиной 1 см.

Нарезанные белые коренья и зелень тушат в растительном масле до полуготовности, смешивают с обжаренным луком и морковью, добавляют соль (40 г на 1 кг фарша), хорошо перемешивают и начиняют смесью баклажаны (через прорези).

Наполненные баклажаны перевязывают нитками или пробланшированными стеблями сельдерея, чтобы не высыпался фарш, плотно укладывают в банки, заливают 3 %-ным раствором соли и перевязывают горлышки банок чистой марлей.

На третий день после начала молочнокислого брожения банки накрывают прокипяченными крышками и слегка (негерметически) закатывают.

Хранить при температуре не выше +10 ˚С и не ниже 0 ˚С.

Второй способ

Количество продуктов и предварительная их подготовка такие же, как и в первом случае. Добавляется еще 100 г растительного масла для заливки банок.

Завязанные марлей банки выдерживают в течение 5–8 дней, затем их заливают слоем в 1–2 см прокаленным и охлажденным до 70 °С подсолнечным маслом, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 40 °С, для пастеризации. Пастеризацию проводят при 85 °С в течение 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца – 2,15 кг, моркови – 3,3 кг, *белых* кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) – 350 г, репчатого лука – 550 г, зелени укропа и петрушки —1–2 пучка, соли – 90 г, сахара – 90 г, растительного масла – 350 г, уваренной томатной массы – 1,65 кг или свежих томатов – 2,5 кг, горького молотого перца и душистого молотого перца – по вкусу, томатного соуса – 1,75 кг.

Свежий ярко-зеленый или красный с толстыми мясистыми стенками перец тщательно промывают, удаляют плодоножки вместе с семенниками, бланшируют перец 3–5 мин. в кипящей воде или паром и охлаждают в холодной воде. После

бланширования его режут на кусочки разной длины и формы шириной не более 25 мм.

Обжаренные морковь, лук, белые коренья, а также измельченную зелень и соль помещают в эмалированную кастрюлю, перемешивают, нагревают на слабом огне, добавляют нарезанный перец, тщательно перемешивают смесь и нагревают до температуры 65–70 °С.

Одновременно готовят томатный соус.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80 °С) томатного соуса, укладывают смесь нагретых овощей, сверху заливают ее горячим томатным соусом, наполняя банки доверху.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 90 мин. В процессе обработки нужно следить за тем, чтобы не было бурного кипения воды в кастрюле.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец резаный с овощным фаршем к рису в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца – 1,8 кг, моркови – 1,7 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) – 130 г, репчатого лука – 400 г, риса – 400 г, зелени – 50 г, соли – 100 г, сахара – 120 г, пряностей – по вкусу, уваренной томатной массы – 1,4 кг или томатов свежих – 2,2 кг, растительного масла – 400 г.

Свежий ярко-зеленый или красный с толстыми мясистыми стенками перец тщательно промывают, удаляют плодоножки вместе с семенниками, бланшируют перец 3–5 мин. в кипящей воде или паром и охлаждают в холодной воде. После бланширования его режут на кусочки разной длины и формы шириной не более 25 мм.

Обжаренные морковь, лук, белые коренья, а также измельченную зелень и соль помещают в эмалированную кастрюлю, перемешивают, нагревают на слабом огне, добавляют нарезанный перец, тщательно перемешивают смесь и нагревают до температуры 65–70 °С.

Одновременно готовят томатный соус.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего

(температура 80 ˚С) томатного соуса, укладывают смесь нагретых овощей, сверху заливают ее горячим томатным соусом, наполняя банки доверху.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 90 мин.

В процессе обработки нужно следить за тем, чтобы не было бурного кипения воды в кастрюле.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красного сладкого перца – 5,7 кг, сахара – 65 г, соли – 70 г, свежих томатов – 1,7 кг или уваренной томатной массы – 1,1 кг, горького молотого перца и душистого молотого перца – по вкусу, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации – 25 г. В банку вместимостью 0,5 л укладывают приблизительно 370 г перца и 130 г томатного соуса.

Для консервирования отбирают свежие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета продолговатой формы или гогошары – красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много витаминов. Перец моют, дают воде стечь, помещают его на 30–40 сек. в хорошо прокаленное масло, а затем – в холодную воду и тут же снимают кожицу, удаляют плодоножки и семенники. Перец можно консервировать и с кожицей. В этом случае плоды бланшируют паром или в кипящей воде 2–3 мин.

Подготовленный перец можно укладывать в банки в целом виде, разрезанным вдоль на половинки или на кусочки произвольной формы шириной не менее 25 мм. Одновременно готовят томатный соус.

В сухие подогретые банки наливают небольшой слой горячего (температура 95 ˚С) томатного соуса, укладывают перец и заливают его оставшимся горячим томатным соусом, наполняя банки доверху.

Банки накрывают прокипяченными крышками (если в соус добавлена уксусная кислота, то крышки берут лакированные) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок

вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец, в томатном соке

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красного перца – 5,4 кг, сахара – 50 г, соли – 60 г, свежих томатов – 1,6 кг.

Свежий перец с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета моют, удаляют у плодов плодоножки с семенниками. Подготовленный перец бланшируют паром или в кипящей воде 3–5 мин. Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку.

После бланширования перец разрезают вдоль на половинки или оставляют целым. Если плоды разрезаны пополам, то половинки складывают одна в другую и вертикально укладывают в банки. Целый перец сплющивают пополам.

Уложенный перец заливают горячим (температура 95 °С) томатным соком. В банку вместимостью 0,5 л должно войти 350 г перца и 150 мл томатного сока.

Томатный сок готовят следующим образом: зрелые красные томаты моют, режут на дольки, пропускают через мясорубку, нагревают в эмалированной кастрюле до кипения и протирают в горячем состоянии через сито.

Протертый томатный сок сливают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения, добавляют в него сахар и соль. Смесь кипятят 5-10 мин. (до прекращения выделения пены).

Для придания готовому продукту более приятного вкуса в конце приготовления томатного сока в него можно добавить 20–30 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

На дно банок наливают небольшой слой горячего томатного сока, затем плотно укладывают перец и заливают его томатным соком.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками (если в сок добавлена уксусная кислота, то крышки должны быть лакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 40 мин., 1 л – 50 мин. Если в томатный сок добавлена уксусная кислота, то стерилизацию банок вместимостью 0,5 л проводят при 100 °С в течение 15 мин., 1 л – 25 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец натуральный

На 10 банок вместимостью 0,5 *л* необходимо 5,4 кг свежего перца и 30 г соли.

Для приготовления натурального перца отбирают только свежие сладкие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета, моют их и дают воде стечь.

Натуральный перец рекомендуется готовить со снятой кожицей. Для этого промытый перец опускают в хорошо прокаленное растительное масло на 20–30 сек., а затем сразу перекладывают в холодную воду, снимают кожицу и удаляют плодоножки с семенниками.

Перец можно готовить и с кожицей. В этом случае промытые плоды, очищенные от плодоножек и семенников, бланшируют паром или в кипящей воде 3–5 мин.

Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку или кастрюлю с небольшим количеством воды (около 3 см по высоте). После бланширования плоды разрезают вдоль на половинки или укладывают в целом виде.

Если плоды, обработанные маслом, недостаточно эластичны, необходимо пробланшировать их паром.

Подготовленный перец укладывают в банки вертикально. При этом целые плоды сплющивают, а половинки складывают одна в другую.

Наполненные перцем банки заливают 2 %-ным раствором соли (на 1 л воды 20 г соли), нагретым до температуры не ниже 95 °С, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 40 мин., 1 л – 50 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Икра из перца

На 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: свежего перца – 5,5 кг, моркови – 350 г, *белых* кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) – 150 г, репчатого лука – 300 г, зелени – 50 г, соли – 80 г, горького и душистого перца – по вкусу, уваренной томатной массы – по г или сырой – 200 г, подсолнечного масла – 5°° г.

Свежие плоды зеленого или желтого цвета моют, дают воде стечь, натирают перец подсолнечным маслом и пекут в духовке

или на железном листе, поворачивая, до размягчения.

Горячий перец очищают от кожицы и плодоножек с семенниками, а затем измельчают на кухонной доске или пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей крупные отверстия.

Лук чистят, моют, нарезают кружочками и обжаривают в 200–250 г прокаленного до появления белого дыма растительного масла, пока кружочки станут золотистого цвета.

Морковь и белые коренья вначале замачивают на 10–15 мин., а затем очищают от покровной кожицы, моют, дают воде стечь и нарезают лапшой.

Нарезанные морковь и белые коренья помещают в казанок, добавляют 150–200 г прокаленного до появления белого дыма растительного масла, ставят на огонь и при помешивании тушат до полуготовности.

Петрушку и укроп моют, дают воде стечь и нарезают зелень на кусочки длиной 0,5 см.

Красные спелые томаты очищают от плодоножек, моют, дают воде стечь, режут плоды на дольки и пропускают через мясорубку. Измельченные томаты помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема вдвое. В уваренную томатную массу добавляют измельченный черный горький и душистый перец, тушеную морковь с маслом, обжаренный лук с маслом, измельченную зелень с солью и тушат в течение 10 мин. при постоянном помешивании.

При желании придать готовому продукту приятную остроту в конце уваривания смеси рекомендуется добавить в нее 25–30 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

Уваренную горячую (температура не ниже 95 °С) массу фасуют в сухие подогретые банки, накрывают их прокипяченными крышками (если добавлена уксусная кислота, то крышки должны быть лакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 70 мин., 1 л – 80 мин.

Если в икру добавлена уксусная кислота, то время обработки составляет соответственно – 30 и 40 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец, фаршированный капустой

Свежий перец моют холодной водой, дают воде стечь, удаляют у плодов плодоножки с семенниками, споласкивают проточной водой для удаления оставшихся семян, бланшируют в

кипящей воде 3–5 мин., дают воде стечь, затем фаршируют капустой.

Белокочанную капусту очищают от покровных листьев, разрезают на четыре части, вырезают кочерыжку и шинкуют. На 1 кг нашинкованной капусты добавляют 40 г соли и полстакана 5 %-ного столового уксуса. Смесь выдерживают 24 ч, отжимают сок и добавляют в капусту 1 ч. ложку семян тмина. Этим фаршем заполняют подготовленный перец.

В каждую сухую чистую банку укладывают 1 лавровый лист и 2 горошины душистого перца, а затем – фаршированный перец. Наполненные банки заливают маринадом, который готовят из расчета 30 г соли и 100 г 5%-ного столового уксуса на 1 л воды.

Маринад готовят следующим образом: в кастрюлю наливают воду, добавляют соль, нагревают смесь до полного растворения соли, фильтруют через 3–4 слоя марли, доводят до кипения, добавляют уксус, кипятят одну минуту и при температуре не выше 80 ˚С заливают банки до уровня, расположенного на 2 см ниже верха горлышка банки.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 25–30 мин., 1 л – 35–40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец маринованный

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: сладкого перца – 5,4 кг, сахара – 60 г, соли – 60 г, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации – 30 г или 6 %-ного уксуса – 450 г, гвоздики – 18 шт., корицы и душистого перца – по ¼ ч. ложки, *черного* горького перца – по вкусу, лаврового листа – 20 шт., воды – 1,5 л.

Для консервирования отбирают свежие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета продолговатой формы или гогошары – красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много витаминов.

Перец моют, дают воде стечь, помещают его на 30–40 сек. в хорошо прокаленное масло, а затем – в холодную воду и тут же снимают кожицу, удаляют плодоножки и семенники. Перец можно консервировать и с кожицей. В этом случае плоды бланшируют паром или в кипящей воде 2–3 мин.

Подготовленный перец плотно укладывают в банки, на дно которых предварительно кладут пряности. На банку вместимостью 0,5 л необходимо 1 кусочек палочки корицы, 2–3 шт. гвоздики, 2–3 горошины черного перца, 3–4 горошины душистого перца, половину лаврового листа. Указанные пряности можно добавлять в маринад при его приготовлении.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль и сахар, кипятят смесь 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, выливают в чистую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения и добавляют в нее уксусную кислоту.

Горячим (температура не ниже 95 °С) маринадом заливают банки со специями и перцем.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации или стерилизации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин., 3 л – 40 мин. Во время пастеризации необходимо следить, чтобы температура воды не превышала 90 °С. Время стерилизации при 100 °С банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин. Стерилизацию проводят при слабом кипении воды.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец печеный

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца – 6,1 кг, растительного масла – 500 г, 5 %-ного столового уксуса – 300 г, соли – 70 г.

Отбирают зрелые плоды одинаковой окраски с мясистыми стенками. Перец моют холодной водой, дают воде стечь, натирают плоды подсолнечным маслом и пекут в духовке или на железном листе, поворачивая их несколько раз. В горячем состоянии их очищают от кожицы, удаляют плодоножки и семенники. Пригоревшую кожицу удаляют, промывая перец кипяченой и охлажденной до 45 °С водой.

Подготовленный перец плотно укладывают в чистые сухие банки, добавляют соль (7–8 г на банку вместимостью 0,5 л) и 5 %-ный столовый уксус (30 г на банку вместимостью 0,5 л), заливают горячим (температура 70 °С), прокаленным до появления белого дыма подсолнечным маслом.

Банки накрывают прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время

стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 – 30 мин., 1 л – 40 мин.

Перед употреблением печеный перец выкладывают на тарелку, посыпают нарезанным кружочками луком, заправляют подсолнечным маслом и черным молотым перцем.

Перец печеный с уксусом

Для приготовления отбирают зрелые мясистые плотные плоды определенного цвета (зеленые, красные или желтые). Отобранный перец промывают в холодной проточной воде, запекают со всех сторон в духовке или на железном листе непосредственно на огне, горячим очищают от кожицы, плодоножек с семенниками и укладывают в банки, добавляя соль и 6 %-ный уксус (на одну банку емкостью 0,5 л – соли 8-10 г, уксуса 6 %-ного 25 г).

Банки закрывают лакированными крышками и стерилизуют при 100 ˚С: емкостью 0,5 л – 30, емкостью 1,0 л – 55 мин.

Сладкий перец маринованный

Для маринования пригодны крупные мясистые нежные сладкие плоды перца. Основная ценность сладкого перца заключается в его высокой витаминозности.

Перед маринованием у перца удаляют плодоножки с семенами и моют в проточной воде. Очищенный перец бланшируют в кипящей воде 2–3 мин. и охлаждают в холодной воде.

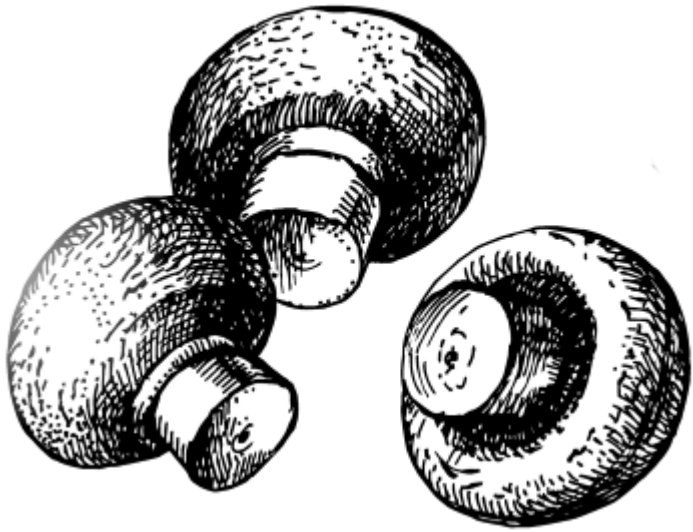
На дно банки емкостью 1 л укладывают: перца красного стручкового 1 шт., лаврового листа 1 шт., чеснока 1–2 зубчика, листьев хрена, зелени и семян укропа, зелени петрушки, зелени эстрагона – по вкусу.

Бланшированный перец укладывают в банки целым либо каждый плод разрезают на 3–4 продольные дольки. Укладка должна быть плотной, чтобы между целыми перцами или кусками не было свободного места.

Нарезанный кусочками перец можно не бланшировать.

После укладки плоды заливают горячей маринадной заливкой (70–80 ˚С). Для приготовления маринадной заливки необходимо на 1 л воды, г: сахара – 40, соли – 40, уксуса 6 %-ного – 300. Банки стерилизуют при 90 ˚С: емкостью 0,5 л – 20, емкостью 1,0 л – 25 мин.

Грибы натуральные



Соотношение при закладке в банку вместимостью 0,5 л следующее: грибов – 370 г и заливки – 130 мл.

Наилучшими грибами для консервирования в натуральном виде являются белые грибы, шампиньоны, рыжики. Пригодны для консервирования также опенки осенние, подберезовики, подосиновики.

Отбирают грибы молодые с диаметром шляпки не более 4–5 см. Из натуральных консервированных грибов в домашних условиях впоследствии можно приготовить грибной суп, салат, обжаренные грибы.

Подготовленные грибы моют и проваривают в солевом растворе (30–40 г соли на 1 л воды) в течение 5-10 мин. Во избежание потемнения грибов в солевой раствор при варке добавляют 2–3 г лимонной кислоты на 1 л воды. После окончания варки посуду с грибами снимают с огня и сразу же погружают в холодную воду для охлаждения, чтобы они не разваривались.

Охлажденные грибы укладывают в подготовленные банки вместимостью 0,5 л и заливают заранее приготовленным рассолом, содержащим 30 г соли и 2 г лимонной кислоты в 1 л воды. При консервировании белых грибов и шампиньонов вместо воды используют профильтрованный отвар, в котором проварились грибы. Температура заливки должны быть не ниже 70 °С.

Наполненные банки закатывают, надевают скобы и стерилизуют при 105 °С в течение 90 мин. (с момента закипания

рассола).

Шампиньоны, консервированные с уксусом

Заливка (маринад): 1 л воды, 3–4 лавровых листа, 8-ю горошин душистого или горького перца, 2–3 бутона гвоздики, 5 ч. ложек сахара, 1 ст ложка столового уксуса, чеснок, соль по вкусу.

При подготовке шампиньоны очищают, крупные грибы разрезают на части и по мере обработки вместе с мелкими укладывают в кастрюлю с 2 %-ным раствором соли, чтобы они не потемнели на срезах. Затем жидкость сливают, 20–25 мин. отваривают шампиньоны в чистой воде на небольшом огне, снимая пену и перемешивая, после чего откидывают их на дуршлаг.

Бульон фильтруют через 3–4 слоя марли, доводят до кипения, растворяют в нем сахар и соль, еще раз процеживают, чуть охлаждают (до температуры 85–95 °С) и добавляют уксус.

В банки наливают маринад (около 20 % их емкости), укладывают грибы, специи и чеснок (2–3 нарезанные пластинками дольки на пол-литровую банку). Сразу прикрывают банки прокипяченными крышками, стерилизуют при слабом кипении (пол-литровые – 15–20 мин., литровые – 20–25 мин.) и закатывают.

Помидоры соленые в маринаде

Так как соленые томаты нужно хранить в холодном помещении, что не всегда возможно, их можно замариновать и

хранить при комнатной температуре.

Засоленные томаты тщательно промывают, отбрасывая плоды с белым налетом или с белыми точками.

В чистые сухие банки укладывают свежие специи. Пряные травы, которые укладывают при засолке, использовать не следует. Мелкие томаты укладывают в банки целыми, крупные можно разрезать на половинки или четвертинки.

Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура около 80 °С).

Маринад готовят с уменьшенным количеством уксусной кислоты и соли.

В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют сахар и соль (соответственно 30 и 5 г на 1 л воды), смесь доводят до кипения, фильтруют через 3–4 слоя марли, нагревают до кипения и вливают в нее 1,5 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25 мин.

После пастеризации банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают на воздухе или в холодной воде, но не на сквозняке.

Томаты маринованные «Ассорти»

На 1 кг подготовленных овощей необходимо: листьев хрена – 2 г, укропа – 50 г, листьев сельдерея и петрушки (пополам) – 4 г, стручкового красного горького перца – 0,2 г, лаврового листа —1 шт, чеснока – 4 г.

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: ломаной корицы – і кусочек, гвоздики – 3–4 шт., душистого перца – 3–4 горошины, *черного* горького перца – 2–3 горошины, лаврового листа —1 шт.

Для такого вида консервов рекомендуется брать овощи в следующем соотношении: мелкоплодные томаты – 67–70 %, мелкоплодные огурцы (корнишоны) – 30–35 %. Томаты, огурцы и зелень подготавливают так же, как при мариновании в других случаях.

На дно подготовленных банок укладывают мелко нарезанную зелень и пряности, затем – огурцы, а на них – томаты.

Наполненные банки заливают горячим маринадом, который готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают ее, добавляют соль и сахар. Смесь

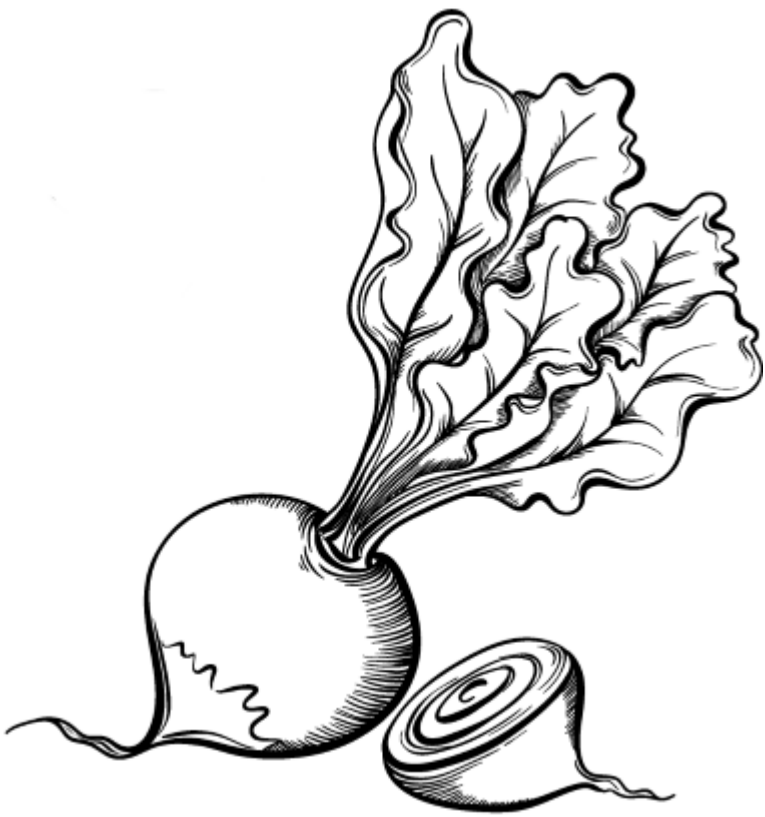
кипятят 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, вновь доводят до кипения и вливают в нее необходимое количество уксусной кислоты.

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо приготовить 2,2 л маринадной заливки. Для этого необходимо 2 л воды, 100 г сахара, 105 г соли, 30 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 5 мин., 1 л – 8 мин., 3 л – 15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном помещении, но не на сквозняке.

Свекла с хреном



Свеклу подготавливают так же, как и при приготовлении консервов «Свекла маринованная».

Хрен моют, замачивают в холодной воде в течение 24 ч, затем воду сливают, хрен очищают от кожицы, удаляют верхнюю и нижнюю части корня, снова моют и измельчают на терке или мясорубке.

Свеклу с хреном помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, сахар, перец горький молотый и масло подсолнечное рафинированное (перед употреблением масло необходимо прогреть при 120–130 °С в течение 10 мин.), тщательно перемешивают и подогревают в кастрюле до температуры 70–75 °С.

Кастрюлю снимают с огня, добавляют уксус 6 %-ный, смесь еще раз тщательно перемешивают и заполняют ею подготовленные банки.

Соотношение продуктов при укладке в банку емкостью 0,5 л следующее, г: свеклы – 300, хрена – 50, подсолнечного масла– 35, сахара– 15, соли – 6–7, перца черного молотого – ¼ чайной ложки, уксуса 6 %-ного – 40. Банки накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 90 °С: банки емкостью 0,5 л – 20, емкостью 1,0 л – 25 мин.

Свекла маринованная

Для маринования отбирают корнеплоды с равномерной интенсивно-красной окраской, свежие, молодые, одинаковые по величине. Корень и верхнюю часть обрезают, плоды моют, бланшируют в кипящей воде в целом виде, не очищая от кожицы, так как при бланшировании в воде легко вымываются красящие вещества, и цвет свеклы становится блеклым.

В зависимости от размера свеклы время бланширования разное: для крупных корнеплодов – 45, для мелких – 30 мин.

Бланшированную свеклу очищают от кожицы, промывают в воде, нарезают кубиками, пластинками или ломтиками и укладывают в банки. На дно банки емкостью 1 л необходимо положить: 4–5 шт. перца душистого и столько же горького, 0,3 г корицы и 6 гвоздичек.

Уложенные продукты заливают горячей (70–80 °С) маринадной заливкой.

Все процессы с момента резки свеклы до заливки ее маринадом надо выполнять как можно быстрее, чтобы избежать потемнения свеклы.

Для приготовления маринадной заливки на 10 банок

емкостью 1 л необходимо, г: воды – 3400, сахара – 200–300, соли– 120, уксуса 6 %-ного – 650–800.

Наполненные банки стерилизуют при температуре 100 °С: емкостью 0,5 л – 12, емкостью 1 л – 15 мин.

Стерилизованный зеленый горошек

Для стерилизации пригодны сорта с крупными и гладкими горошинами. Горох собирают в стадии молочной спелости, когда семена уже полностью развились, но еще нежные и содержат наибольший процент сахара. Обработка горошка должна проводиться не позднее чем через сутки после его уборки, так как в нем быстро происходят изменения и его качество ухудшается. Стручки с более крупными семенами удаляют, так как они содержат большое количество крахмала и дают белый осадок в консервах.

Горошек моют под проточной водой и 2–3 мин. бланшируют в кипящей подсоленной воде. Более длительная бланшировка не рекомендуется, потому что семена сморщиваются, их оболочка лопается, а крахмал во время стерилизации переходит в рассол, который становится мутным и клейким.

Горячим горошек разливают в банки и сразу же заливают горячей водой, в которой он бланшировался. В воду укладывают 3 г лимонной кислоты на литр заливки. Банки наполняют на 1 см под горлышко и стерилизуют 80 мин.

Такие консервы из зеленого горошка можно использовать для приготовления мясных или других блюд или салатов.

Стручковая фасоль маринованная

Для маринования используют молодую, нежную, без сформировавшихся зерен и грубых нитей по бокам стручка фасоль. Мариновать можно зеленую и желтую (восковую) стручковую фасоль. После сортировки у стручков отрезают верхние и нижние кончики вместе с плодоножками и моют в проточной воде.

Маринуют и резаную фасоль, в этом случае ее разрезают на кусочки длиной 2–3 см.

Бланшируют стручковую фасоль в кипящей воде в течение 3 мин., а затем охлаждают в холодной проточной воде. Целую или нарезанную фасоль плотно укладывают в банки, хорошо утрамбовывая руками.

Капуста квашеная стерилизованная

На 10 килограммов шинкованной капусты – 250 г соли, 150 г сахара или меда, 10–20 лавровых листиков.

Все перемешать и плотно уложить в эмалированную

кастрюлю или пропаренный бочонок. Накрыть чистым деревянным кружком, положить груз и выдержать в комнате в течение 3–5 дней. Затем разложить в литровые и трехлитровые банки, накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с подогретой до 80 °С водой. Литровые банки стерилизовать 40 мин., трехлитровые – 90 мин., после чего немедленно закатать.

Капуста краснокочанная маринованная

Из краснокочанной капусты можно приготовить очень вкусный маринад красивого вида. Для этой цели используют свежие, плотные кочаны, очищают их от покровных листьев, вырезают кочерыжку и шинкуют или нарезают квадратными кусочками размером 2–3 см.

Кусочки капусты перемешивают с солью (на 1 кг капусты 20 г соли) в эмалированном или алюминиевом тазу и оставляют на 2 ч. При этом капуста частично просаливается, из нее выделяется сок, и она становится менее упругой, что облегчает дальнейшую укладку ее в банки.

На дно банки емкостью 1 л кладут 2–3 шт. перца душистого и столько же горького и гвоздики, немного корицы и лавровый лист.

При укладке в банку капусту хорошо уплотняют и затем заливают горячей маринадной заливкой.

Для приготовления маринадной заливки необходимо на 1 л воды, г: соли – 20, сахара – 40, уксуса 6 %-ного – 300.

Залитые маринадной заливкой банки накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 85 °С: банки емкостью 0,5 л – 20, емкостью 1,0 л – 30 и 3-литровые – 45 мин.

Цветная капуста

Для консервирования пригодна свежая плотная, без повреждений, капуста белого или кремового цвета.

Цветную капусту очищают от покровных листьев, разрезают на отдельные соцветия и моют.

Отмытые соцветия выкладывают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде – 3–4 мин., после чего охлаждают водой, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим рассолом (из расчета 20 г соли на 1 л воды) и добавляют в банку вместимостью 0,5 л одну столовую ложку 5 %-ного уксуса.

Соотношение закладки: 60 % капусты и 40 % рассола.

Наполненные банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 60 ˚С водой и стерилизуют в кипящей воде: банки вместимостью 0,5 л – 35 мин. и вместимостью 1 л – 40 мин.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Овощная смесь в маринаде

Необходимые продукты: томаты (розовые или зеленые), *огурцы*, цветная капуста, лук, морковь, перец салатный зеленый или красный, чеснок.

Томаты выбирают мелкие круглой или сливовидной формы, с плотной мякотью и твердой кожицей, очищают от плодоножек и моют в проточной воде. Мелкие огурцы (длиной не более 6 см) моют и укладывают в банки целыми, а более крупные нарезают кружками толщиной 2–3 см.

Лук сортируют, очищают, отрезают корневую мочку и донце, моют в проточной воде и разрезают на 4–8 долек. Мелкий лук после мойки можно укладывать в банки целым. Морковь сортируют, моют, обрезают ботву, очищают от кожицы, ополаскивают и нарезают кружками толщиной 1 см. Цветную капусту очищают от листьев, разрезают на отдельные соцветия и моют. Перец сладкий или красный очищают от плодоножек, моют и режут небольшими кусочками. Чеснок очищают.

На дно подготовленных банок емкостью 1 л кладут 2–3 зерна перца и 3–4 гвоздички, в 3-литровую бутыль – по 6 шт. перца душистого и 16 гвоздичек.

При укладке овощей можно пользоваться соотношением, %: огурцов – 30, томатов – 25, капусты цветной – 20, лука мелкого или нарезанного – 15, моркови нарезанной – 5, перца салатного зеленого или красного – 5, чеснока -4-8 зубчиков.

Подготовленные овощи плотно укладывают в банки рядами, а затем заливают горячей маринадной заливкой (70–80 ˚С).

Для приготовления маринадной заливки на 10 банок емкостью 1 л необходимо, г: воды – 3400, соли – 180–200, сахара – 180–200, уксуса 6 %-ного – 800.

Наполненные банки накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 100 ˚С: банки емкостью 1 л – 9-10 минут и 3-литровые бутыли – 12–14 мин.

Лук маринованный

Для маринования пригоден лук «севок» или «выборок» диаметром от 1 до 3 см. Мариновать можно также и более крупные луковицы в целом виде или разрезанные пополам.

У лука отрезают корневую мочку и донце, очищают от верхних покровных листьев и моют в проточной воде, затем бланшируют в кипящей воде в течение 2–3 мин и быстро охлаждают в холодной проточной воде.

На дно банок укладывают лавровый лист, затем насыпают лук и заливают горячей маринадной заливкой (70–80 ˚С).

Для приготовления маринадной заливки для 3-литровых банок необходимо, г: воды – 1000, сахара – 50, соли– 50, уксуса 6 %-ного – 300.

Залитые банки накрывают лакированными крышками и

стерилизуют при 100 °С: банки емкостью 0,5 л – 5, емкостью 1,0 л – 7 мин.

Маринад «Осень»

Маринад «Осень» представляет собой смесь измельченных соленых овощей – огурцов, томатов, лука и салатного перца с добавлением специй и маринадной заливки. Измельчение овощей дает возможность использовать все отсортированные из-за каких-либо механических повреждений или неправильной формы соленые овощи.

Перед измельчением соленые овощи вымачивают в течение 3–4 ч в холодной чистой воде, затем нарезают кусочками размером 2–3 мм. На мясорубке измельчать овощи не рекомендуется, так как при этом могут быть большие потери сока и овощи могут приобрести металлический привкус.

После стекания жидкости нарезанные овощи помещают в эмалированный таз, добавляют соль по вкусу и нагревают до кипения при постоянном помешивании.

Соотношение нарезанных овощей при смешивании на одну банку емкостью 0,5 л, г: огурцов – 200, томатов зеленых – 100, лука – 50, перца сладкого красного и зеленого – 50.

Массу снимают с огня и добавляют к ней измельченные в порошок пряности и маринадную заливку, после чего все хорошо перемешивают.

На одну банку емкостью 0,5 л необходимо добавить *У* ч. ложки корицы и по *У* ч. ложки перца душистого, горького и гвоздики.

Рецептура маринадной заливки на одну банку емкостью 0,5 л: уксуса 6 %-ного – 75–80 г и сахара – 25 г.

Горячую смесь расфасовывают в банки емкостью 0,5 л, накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 75–80 °С 20–25 мин.

Салаты овощные

Салат из помидоров и перца

1 кг огурцов, 2,5 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 1 кг капусты, 2 кг болгарского перца, 100 г соли, 100 г сахара, 0,5 л пастеризованного подсолнечного масла, 0,75 мл уксуса.

Режут огурцы и лук кольцами, помидоры дольками, морковь трут на крупной терке, капусту тонко, перец полукольцами. Все перемешивают, чтобы выделился сок, и стерилизуют 5 мин. – 0,5 л банки, 10 минут – литровые банки. Закатывают.

Салат из кабачков и помидоров

1 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 300 г чеснока, 500 г лука, / стручка горького перца, 40 г соли, 50 г сахара, 75 г масла.

Кабачки чистят, режут, кладут в кастрюлю с солью, сахаром и маслом и варят. Через 10 мин. к ним добавляют нарезанные помидоры, еще через 10 мин. – нарезанный чеснок и через 10 мин. добавляют нарезанный лук. После закипания все овощи варят еще 10 мин. Затем их раскладывают в стерилизованные банки.

Можно варить овощи не по очереди, а перемешать их сразу и варить 20 мин. после закипания, затем разложить в банки.

Салат «Дико-Бенс»

2 кг кабачков, 5–7 помидоров, 10 луковиц, 3 моркови, 5 штп. болгарского перца, 350 г томатной пасты, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли.

Кабачки режут кубиками, помидоры режут как на салат. В 1 л холодной воды разводят томатную пасту, добавляют масло, сахар, соль и ставят на огонь. После закипания опускают кабачки на 10 мин., затем опускают перец на 10 мин., потом лук и морковь тоже на 10 мин. Когда вся смесь закипит, кладут помидоры на 10 мин. Выключают огонь и добавляют 1 ст. ложку уксуса. Разливают горячим в банки и закрывают крышкой.

Салат «Весенний»

По 1 кг капусты белокочанной, помидоров, свежих огурцов, перца болгарского, лука репчатого, моркови, б ст. ложек сахара, i/ стакана растительного масла, / стакана 6 %-ного уксуса, петрушка, укроп, соль.

Кипятить салат 15 мин., в горячем виде разложить в горячие стерилизованные банки, не стерилизовать.

Салат кубанский

В произвольном количестве берут красные твердые помидоры, нарезают их дольками, кружочками или на четыре части, красный сладкий перец режут на мелкие кусочки, добавляют один стручок горького перца из сладких сортов и свежие огурцы. Заполняют пол-литровые банки, кладут соль по вкусу, заливают кипяченой водой, вливают 1 ч. ложку столового уксуса, накрывают банки крышками, стерилизуют в кипящей воде 3 мин., закатывают и ставят вверх дном.

Салат «Зимний»

2 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг белокочанной капусты, 2 кг томатов (можно буроватых), 0,5 л растительного масла, 2 ст. ложки соли, 100 г сахара, 100 г уксуса.

Овощи режут произвольно (морковь лучше всего натереть на

крупной терке), добавляют соль, сахар и уксус, складывают в эмалированную посуду и ставят на огонь. Кипятят 20 мин., не мешая. Затем перемешивают и варят еще 10 мин. Отставляют с огня, раскладывают в банки, закатывают, переворачивают и охлаждают.

Салат из хрена, яблок и моркови

Расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: моркови – 150 г, яблок – 150 г, хрена – 80 г.

Морковь и хрен моют, чистят, ополаскивают и строгают на крупной терке. Яблоки (кислые сорта) моют, чистят, удаляют сердцевину и также строгают на крупной терке.

Подготовленные овощи и яблоки перемешивают, укладывают в банки и заливают горячим рассолом (1 л воды, 60–80 г соли, 80-100 г сахара и 200 мл 10 %-ного уксуса), после чего их прикрывают крышками и ставят на прогревание при слабом кипении воды: 0,5 л банки – 3–5 мин., 1 л – 8–9 мин. Затем их укупоривают и охлаждают.

Салат из сладкого перца с помидорами и кабачками

Перец сладкий – 1,5 кг, кабачки – 500 г, помидоры – 1 кг, корень петрушки – 300 г, чеснок – 200 г, соль – 40 г, перец черный горошком – 10 шт., масло растительное – 100 г, сахар – 50 г, уксус фруктовый – 100 мл.

Перец, кабачки и помидоры моют и нарезают кружочками. Корень петрушки моют, чистят, нарезают кружками, чеснок измельчают. Все соединяют, добавляют соль, сахар, перец, растительное масло и уксус. После выделения сока из овощей смесь кипятят 10 мин., разливают кипящий салат в стерилизованные банки, закатывают, переворачивают крышкой вниз.

Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами

Расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: капусты – 225 г, огурцов – 150 г, остальное рассол.

Капусту очищают от верхних листьев, режут каждый кочан на 4 части, вырезают кочерыжку и шинкуют. Огурцы соленые хорошего качества (без отделяющихся семян) промывают, режут

на продольные пластины и шинкуют, как капусту, или строгают целыми на крупной терке. Овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды – 60 г соли, 40 г сахара).

Банки накрывают крышками и ставят на прогревание в слабокипящую воду: пол-литровые – 3–5 мин., литровые – 8-10 мин. После подогрева их закатывают, несколько раз встряхивают и охлаждают.

При подаче на стол рассол сливают, салат заправляют прованским или подсолнечным маслом, украшают зеленью, ломтиками лимона или помидоров.

Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке

Кабачки – 1 кг, яблоки – 500 г, морковь – 500 г, сок яблочный – 1 л, листья лимонника – 5 шт, вода – 0,5 л, сахар – 50 г, 50 г, соль – 50 г.

Кабачки моют, нарезают кружочками. Яблоки и морковь моют, нарезают красивыми дольками. Укладывают в трехлитровую банку подготовленные кабачки, морковь, яблоки и листья лимонника. Яблочный сок разводят водой, добавляют сахар и соль. Кипящим раствором проводят трехкратную заливку овощей и яблок. После третьей заливки банку закатывают.

Морковь в яблочном соке

Морковь – 1 кг, сок яблочный – 0,5 л, семена тмина – 1 ч. ложка, сахар – 100 г.

Морковь моют, очищают, нарезают кубиками, заливают яблочным соком, добавляют сахар и семена тмина. Смесь ставят на огонь, кипятят 5 мин., разливают в стерильные банки, закатывают.

Острый салат из баклажанов

Баклажаны – 10 кг, чеснок – 5 головок, перец чили острый – 5 стручков, уксус 9 %-ный – 1 л, вода – 1 л, соль – по вкусу.

Свежие баклажаны моют, обсушивают, нарезают колечками по 0,5 см толщиной и укладывают в большую посуду, посыпая каждый слой солью. Сверху придавливают не очень большим грузом и оставляют на три часа, пока баклажаны не дадут сок.

Очищают чеснок, моют и очищают от семян перчик – все прокручивают через мясорубку и кладут в глубокую посуду. Заливают стаканом раствора (уксус 9 %-ный размешивают с водой 1:1). По мере готовки подливают этот раствор, когда соус будет густеть. Затем отмывают баклажаны от соли и сока и обжаривают с обеих сторон на маленьком огне (готовый кусочек будет легко протыкаться вилкой), хорошенько прополаскивают в соусе, укладывают в банку, утрамбовывают (сверху должен выступить сок). Как только в банке кончится свободное место – закатывают.

Салат из зеленых помидоров

Зеленые помидоры-3 кг, морковь – 1 кг, *лук* – 1,5 кг, соль – 100 г, яблочный *уксус* – 1 стакан, сахар – 300 г, масло – 300 мл.

Зеленые помидоры режут дольками, а морковь трут, лук мелко режут, добавляют соль и оставляют все на ночь.

Утром массу процеживают и добавляют уксус, а также сахар и прокипяченное масло. Все хорошо перемешивают и ставят на огонь. Варят 30 мин. Сразу же горячим раскладывают в горячие стерильные банки и закатывают.

Овощной салат без тепловой обработки

Свежая капуста – 1 кг, морковь – 1 кг, спелые помидоры – 2 кг, *хрен* —100 г, чеснок – 100 г, *уксусная эссенция* – 2 ст. ложки, растительное масло – 150 мл, сахар – 6 ст. ложек (без верха), соль – 3 ст. ложки (без верха).

Капусту шинкуют, слегка мнут с солью. Хрен и чеснок натирают на мелкой терке, морковь – на крупной терке. Помидоры мелко нарезают, как для салата. Все хорошо перемешивают и раскладывают по банкам (неплотно). Закрывают полиэтиленовыми крышками.

Хранят в холодильнике или прохладном погребе.

Салат из разноцветного перца «Закусочный»

Маринад: на 1 л воды – 1 стакан уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 2–3 ст. ложки соли (варят 5 —10 мин.).

Зеленый, оранжевый, желтый, красный перец (5–6 кг) нарезают соломкой и укладывают в маринад. Раскладывают по стерилизованным банкам и закатывают.

Баклажаны в аджике «Нарасхват»

3 кг баклажанов, 2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 2 головки чеснока, 2 шт. горького перца (среднего размера), 100 г соли, 100 г уксуса (9 %-ного), 2 стакана сахара, 1 стакан (на два пальца не доливать) растительного масла.

Помидоры, болгарский перец, горький перец пропускают через мясорубку. Чеснок перекручивают в отдельную посуду.

Добавляют соль, сахар, растительное масло. Доводят до кипения. В кипящую массу добавляют баклажаны, порезанные крупными брусочками. Варят на умеренном огне 10 мин. Добавляют чеснок, уксус и варят еще 5 мин. Закатывают в стерилизованные баночки.

Салат из зеленых (бурых) помидоров

3 кг помидоров, 3 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 100 г соли.

Маринад: 250 мл подсолнечного масла, 200 мл уксуса, 100 г сахара.

Помидоры, лук, перец режут тонкими полукольцами, морковь трут на крупной терке. Все складывают в таз слоями и пересыпают солью. Не перемешивать! Оставить на 6–8 ч (можно на ночь). Доводят до кипения, вливают кипящий маринад, кипятят 10–15 мин. (в зависимости от спелости помидоров), закатывают в стерильные банки. Держат сутки укутанными вниз крышками.

Салат «Щедрое лето»

На 5–5,5 д: 2 кг кабачков иди баклажанов, 1,5 кг помидоров, 1 кг лука, 25 болгарских перцев, ½ стакана сахара, 50 мл уксуса, 4 ст. ложки соли без верха, 1 стакан подсолнечного масла.

Кабачки режут кубиками, помидоры – дольками, лук – кольцами, перец – соломкой. Овощи складывают в кастрюлю, добавляют все остальные продукты. Доводят до кипения и варят 20 мин. Раскладывают по банкам и закатывают.

Домашний салат

1.5 кг перца (красного и зеленого) болгарского, 2.5 кг помидоров, 0,5 кг лука, 1 кг моркови, 3 ст. ложки соли, 200 г

сахара, 1 ч. ложка уксусной эссенции, 300 мл растительного масла.

Все режут. Морковь трут на терке для корейской моркови. Все аккуратно смешивают и ставят на маленький огонь. После закипания варят 10 мин. и закатывают в стерилизованные банки. Укутывают в одеяло до полного остывания.

Салат с фасолью

1 кг фасоли, 3 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 1 ст. сахара, 3 ст. ложки соли, 1½ стакана растительного масла, 2 ч. ложки уксусной эссенции (70 %-ной).

Фасоль замачивают в воде на несколько часов. Помидоры пропускают через мясорубку. Лук режут полукольцами. Морковь натирают на крупной терке.

Все соединяют, варят после закипания 40 мин. (до полной готовности фасоли). Раскладывают в стерильные банки, закатывают крышками. Укутывают до остывания.

Салат из кабачков и свеклы

2 кг свеклы (сварить и натереть на крупной терке), 4 кг очищенных кабачков (нарезать кубиками), 2 кг лука (нарезать кружочками), 2 стакана сахарного песка, 4 ст. ложки соли, 1 стакан растительного масла, 3 ст. ложки уксусной эссенции, корица, перец, гвоздика.

Все ингридиенты смешивают и кипятят на медленном огне 20–30 мин. Раскладывают в банки и пастеризуют в духовке 5 мин., закатывают и переворачивают их верх дном.

Помидоры бурые фаршированные

Маринад: 6 л воды, 2 стакан сахара, 2 стакана уксуса, 1 стакан соли.

Фарш: сладкий перец, морковь, чеснок, зелень (укроп, петрушка).

Перец и морковь берут в равных пропорциях, перемалывают на мясорубке, добавляют чеснок, зелень, соль – по вкусу. Бурые помидоры разрезают пополам (не до конца), аккуратно выбирают ножом или ложкой мякоть.

Наполняют помидоры фаршем и плотно укладывают в банки. Заливают горячим маринадом, стерилизуют трехлитровые банки 10 мин. Закрывают металлическими крышками.

Салат «Букет на зиму»

1 кг стручкового сладкого перца чистят от плодоножек и семян, режут поперек полосками шириной 1,5–2 мм, моют в проточной воде и бланшируют в кипящей воде 2 мин. Затем охлаждают перец в холодной воде. Зеленые помидоры (400 г) моют, режут ломтиками. Чистят 250 г моркови, режут кружочками, бланшируют в кипящей воде 2 мин. и охлаждают в холодной воде. Режут кружочками репчатый лук (250 г). 300 г цветной капусты моют, делят на кочешки и бланшируют в кипящей воде с лимонной кислотой 2 мин. Охлаждают в холодной воде.

Все подготовленные овощи перемешивают, добавляют 150 мл растительного масла, 175 мл уксуса. Укладывают смесь в стерильные банки и стерилизуют.

Время стерилизации банок емкостью 0,5 л – 35–40 мин.

Салат из огурцов «Аппетитная закусочка»

На 4 кг огурцов 2 небольшие головки чеснока, пучок петрушки, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан растительного масла, 1 неполный стакан 9 %-ного уксуса, ½ ст. ложки молотого перца, ¼ стакана соли.

Огурцы режут кружочками, мелко режут петрушку, чеснок. Все перемешивают, добавляют остальные ингредиенты, снова перемешивают и оставляют на 3–4 ч. Затем раскладывают по банкам и стерилизуют литровые банки 20 мин. Закатывают.

Салат с капустой

На 6 кг капусты: морковь – 1,6 кг, лук репчатый – 1,2 кг, лавровый лист – 40 шт, черный перец – 25 горошин, уксусная эссенция – 25 г, соль – 200 г, растительное масло – 900 г, сахарный песок – 50 г.

Шинкуют капусту, морковь, лук, добавляют лавровый лист, перец, соль, сахар, масло, эссенцию. Все хорошо перемешивают, раскладывают по банкам и пастеризуют литровые банки в течение 20 мин.

Капуста белокочанная, маринованная с перцем

1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 100–200 г лука, 40–60 г соли.

Заливка: на 1 л воды – 0,45 л уксуса 9 %-ного, 200–300 г сахара. На литровую банку – 3–4 г семян тмина или укропа.

Зеленые мясистые плоды сладкого перца чистят от семян, бланшируют 4–5 мин. в кипящей воде и сразу же остужают в холодной. Перец режут мелкими кусочками, капусту чистят и шинкуют как для квашения. Лук чистят и режут мелкими кубиками. Подготовленные овощи смешивают, добавляют соль. Горячей заливкой заполняют банки на *У*. Овощной смесью заполняют банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливают.

Пастеризуют при температуре 90 ˚С: пол-литровые банки – 15 мин., литровые и двухлитровые – 20–25 мин.

Салат «Охотничий»

1,5 кг капусты, 1 кг красных помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг сладкого красного перца, 0,5 кг яблок, 0,3 кг растительного масла, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка уксусной кислоты (эссенции).

В широкую кастрюлю или таз кладут мелко нашинкованные овощи, натертую на крупной терке морковь, соль, сахар, растительное масло, эссенцию; все перемешивают и оставляют настояться на 20 мин.

Раскладывают салат в стерильные банки, накрывают жестяными крышками, ставят в емкость с водой температурой не ниже 40 ˚С. Доводят температуру воды до 100 ˚С и стерилизуют банки 0,5 л – 25–30 мин., 1 л – 35–40 мин. Закатывают.

Закуска из баклажанов

1,5 кг баклажанов, 100 г пшеничной муки, 250 г лука, 600 г помидоров, 60 г растительного масла, 3 г молотого черного перца, 75 г соли.

Баклажаны режут кружочками, посыпают солью и оставляют на 30 мин., чтобы удалить горечь. Затем отжимают, промывают, посыпают черным перцем, обваливают в муке и обжаривают на растительном масле до золотистого цвета. Режут лук и пассеруют

его на сковороде. Помидоры моют, режут дольками, смешивают с обжаренным луком и баклажанами, солят. Все хорошо перемешивают, укладывают в банки и стерилизуют литровые банки 30 мин.

Салат с помидорами

Красные помидоры – 2,5 кг, капуста свежая– 2,5 кг, лук– 1 кг, морковь– 1 кг, соль – ½ стакана, масло подсолнечное – 0,5 л, эссенция 80 %-ная– 1 ст ложка.

Капусту шинкуют, мнут, помидоры и лук мелко нарезают, морковь трут на крупной терке. Все варят в кастрюле, после закипания – 40 мин., помешивая, на слабом огне. В конце добавляют перец и эссенцию.

Фасуют в банки в горячем виде. Пастеризуют в кипящей воде 10–15 мин. Закатывают крышками.

Огуречный салат с луком

Огурцы – 1 кг, лук репчатый – 300 г, вода – 1 л, уксус 8 %-ный – 0,3 л, сахар – 80 г, соль – 30 г.

В литровую банку укладывают 1 пучок укропа, 2–3 кружочка моркови, половину чайной ложки горчичных зерен, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 3 горошины белого перца.

Хорошо промытые огурцы очищают, нарезают на тонкие кружочки, смешивают с колечками лука, перекладывают специями и заливают маринадом. Закрывают крышкой и стерилизуют при температуре 80–85 °С 20 мин.

Стерилизованный луковый салат

Лук – 3 части, красный перец – 1 часть, огурцы – 1 часть.

Рассол: на 1 л воды укладывают 100 г сахара, 30 г соли, 0,25 л 8 %-ного уксуса

Специи на 1 л: 1 лавровый лист, щепотка семян горчицы, 2 горошинки душистого перца, 1 зубок чеснока.

В данном случае можно использовать крупные луковицы, которые очищают и нарезают на тонкие кружочки.

На дно банок укладывают специи, слой лука, слой красного перца (можно и кружочки огурца), слои чередуют. Заливают горячим маринадом и стерилизуют (пол-литровые банки –

20 мин.).

Консервированный салат из кабачков (1)

Кабачки – 5 кг, лук – 1 кг, морковь – 0,5 кг, чеснок – з головки, соль – 3 ст. ложки, уксус – 250 мл, сахар – 100 г, масло – 0,5 л, но і пучку петрушки и укропа, горошины черного перца, лавровый лист.

Кабачки режут тонкими кружочками, лук – полукружочками, зелень мелко секут, морковь натирают на крупной терке, чеснок выжимают. Продукты соединяют, старательно перемешивают и варят 20 мин.

На дно каждой банки укладывают лавровый листочек и 2–3 горошины черного перца. Стерилизуют литровые банки на протяжении 20 мин.

Консервированный салат из кабачков (2)

Кабачки – 5 кг, лук – 1 кг, морковь – 0,5 кг, масло – 1 стакан, соль – 3 ст. ложки, сахар – 200 Г, уксус – 200 мл, чеснок – 1 головка.

На пол-литровую банку добавляют горстку зеленой петрушки и укропа. Кабачки режут, посыпают столовой ложкой соли, пусть немного постоят. Отцеживают похлебку, добавляют тертую морковь и нарезанный лук и все вместе тушат 20 мин. В конце прибавляют зелень и чеснок. Морковь с луком слегка тушат и затем добавляют к кабачкам. Стерилизуют пол-литровую банку 20–30 мин.

Салат из зеленых помидоров с капустой

Помидоры – 1 кг, капуста – 1 кг, лук репчатый – 2 шт, перец сладкий – 2 шт., сахар – 100 г, соль – 30 г, уксус столовый – 25–30 мл, перец душистый, перец черный – по 5–8 горошин.

Свежие помидоры моют, нарезают ломтиками, белокочанную капусту мелко шинкуют, репчатый лук измельчают, у перца вырезают семена и нарезают его полосками.

Подготовленные овощи смешивают и солят. Смесь перекладывают в эмалированную посуду, сверху укладывают кружок, гнет и оставляют на 8-12 ч. После этого сливают выделившийся сок, а овощи заправляют пряностями, сахаром и

уксусом. Доводят смесь до кипения и варят 10 мин.

Горячую смесь укладывают в банки и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 мин., литровые – 15–20 мин.

Капустная смесь

Капуста – 2 части, перец сладкий – 1 часть, лук репчатый – 1 часть, огурцы – 1 часть, помидоры зеленые – 1 часть, вода – 1 л, уксус 8 %-ный – 0,25 л, сахар – 80 г, соль – 30 г.

Необходимые специи на литровую банку: 1 маленький лавровый лист, половина чайной ложки семян горчицы, 3 горошины черного перца, четверть чайной ложки кориандра. Овощи мелко нарезают лапшой и кружочками. Капусту и сладкий перец немного отваривают в соленой воде. Сцеживают и слоями утрамбовывают отдельные виды овощей со специями. Заливают горячим маринадом, закрывают и стерилизуют при температуре 90 °С 30 мин.

Закуска из фасоли и баклажанов

2 кг баклажанов слегка отваривают, потом режут на кубики и обжаривают на растительном масле. 1 кг лука режут и обжаривают. 1 кг моркови трут на крупной терке и обжаривают. 2 кг болгарского перца режут. 3 стакана фасоли замачивают на сутки, потом отваривают. Все смешивают, добавляют 3 ст. ложки соли без верха, 10 ст. ложек сахара без верха, 100 г уксуса 9 %-ного, 3,5 л томата. Варят 25 мин., помешивая. Горячим накладывают в банки и закатывают.

Салат из огурцов с луком

3 кг огурцов режут тонкими кружочками, 700 г лука (кольцами), 100 г укропа измельчают, 3 ч. ложки песка, 2 ст. ложки соли, 240 г уксуса, 1 стакан растительного масла.

Все смешивают и дают постоять 20 мин., чтобы огурцы дали сок. Все раскладывают по банкам вместе с соком. Стерилизуют 12–20 мин. Закатывают.

Цветная капуста деликатесная

2 кг цветной капусты, 1,2 г помидоров, 200 г растительного масла, 100 г сахара, 60 г соли, 80 г чеснока, 120 г уксуса 6 %-

ного, 200–300 г перца болгарского, 1–2 пучка петрушки.

Капусту разбирают на соцветия, моют, отваривают. Сливают воду, остужают. Отдельно готовят маринад: в молотые помидоры добавляют уксус, масло, соль, сахар, измельченные чеснок, петрушку, перец, доводят до кипения.

Маринадом заливают отваренную капусту и, помешивая на медленном огне, кипятят 30–35 мин. Расфасовывают в чистые стерилизованные банки, закатывают.

Нежинский салат

6 кг огурцов, 3 кг лука, 200 г соли, 100 г сахара, 100 г уксуса.

Овощи режут кольцами, солят, перемешивают. Дают постоять, чтобы выделился сок. На дно пол-литровой банки кладут 2 ст. ложки растительного масла, 3 горошины перца, 1 лавр, затем плотно укладывают смесь и сверху – 1 ст. ложку масла и 2 ст. ложки уксуса. Стерилизуют 15 мин.

Салат из огурцов и помидоров

Режут огурцы и помидоры как для салата, добавляют репчатый лук (кольцами).

Варят рассол: на 1 л воды по 1 ст. ложке соли и сахара, 5–6 горошин перца, 2 ст. ложки подсолнечного масла. Остужают. Салат раскладывают в стерилизованные банки, заливают остывшим рассолом, закрывают крышкой и стерилизуют 20 мин. пол-литровую банку.

Банки охлаждают, затем закатывают и переворачивают вверх дном до остывания. Затем ставят в холодное место.

Лечо (1)

3 кг перца, 1,5 кг лука, 3 кг помидоров, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан 9 %-ного уксуса, ½ стакана соли, перец горошком.

Перец режут кольцами, лук – полукольцами, помидоры пропускают через мясорубку. Перемешивают с сахаром, подсолнечным маслом, уксусом, солью и перцем горошком. Доводят до кипения, варят 15 мин., разливают в банки горячим, закатывают.

Лечо (2)

2 кг свежих помидоров и 1 кг желтого стручкового перца нарезают ломтиками, удаляют семена у перца, все складывают в кастрюлю, заливают растительным маслом и тушат до размягчения помидоров. После этого смесь укладывают в чистые банки, сверху заливают слоем растительного масла (2–3 см) и стерилизуют банки в течение 25–30 мин.

Икра овощная

Лук– 500 г, перец болгарский– 500 г, яблоки– 500 г, чеснок– 100 г, петрушка зеленая– 100 г, помидоры– 2,5 кг, 2 стручка горького перца, подсолнечное масло– 0,5 кг, соль – 50 г.

Все овощи пропускают через мясорубку в сыром виде. Варят 1 ч. Раскладывают в банки и закрывают пластмассовыми крышками. Хранят в холодильнике.

Салаты на зиму

Салат из свежих огурцов

Огурцы свежие, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, уксус, зелень петрушки, черный горький перец, лавровый лист.

Отсортированные свежие, плотные, зеленые с недоразвитыми семенами огурцы моют щеткой в большом количестве воды, отрезают по 0,5 см со стороны плодоножки и чашелистика и замачивают в холодной воде в течение 6–8 ч, меняя 2–3 раза воду. После замачивания огурцы нарезают кружками толщиной до 1 см.

Зелень петрушки перебирают, отделяя испорченные листья, стебли моют в проточной воде и нарезают кусочками длиной до 1 см.

Лук репчатый очищают, обрезают корневую мочку и донце, моют и нарезают пластинками толщиной до 0,5 см.

Чеснок очищают, моют и каждый зубок разрезают на 2–3 части. Огурцы, лук, зелень помещают в большую посуду (широкую эмалированную кастрюлю или миску), добавляют уксус, соль и чеснок, все тщательно перемешивают.

На дно подготовленной банки укладывают горький перец, наливают прогретое подсолнечное масло (30–40 г

в банку емкостью 0,5 л) и укладывают смесь овощей (во время укладки банку встряхивают для уплотнения овощей).

На 1 кг огурцов необходимо: лука репчатого нарезанного – 100 г, соли – 15 г, уксуса столового 6 %-ного – 40–60 мл. Количество соли и уксуса может быть уменьшено или увеличено по вкусу.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 90 °С: банки емкостью 0,5 л – 12–15 мин., емкостью 1,0 л – 20–25 мин.

Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком

На пол-литровую банку: *огурцы* – 400 г, лук репчатый – 40 г, зелень петрушки – ½ пучка, зелень укропа —½/ пучка, соль – 5 г, перец красный горький – ½ шт., уксус 6 %-ный – 20 г, масло подсолнечное – 55 г, перец *черный* горошком – 2 шт., чеснок – 2 зубчика.

Огурцы свежие сортируют по качеству, моют, удаляют плодоножку и чашелистики с некоторой частью огурца и нарезают на кружочки толщиной 0,5–1 см. Чеснок очищают от покровных листьев, обрезают корневую мочку, моют. Крупные дольки разрезают на 3–4 части. Лук очищают, моют, разрезают на кружочки 0,5 см шириной. Зелень укропа и петрушки перебирают, тщательно моют и нарезают.

Все овощи и зелень укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, уксус и после тщательного перемешивания укладывают в банки. Предварительно на дно банки кладут горький перец и наливают 2 ст. ложки подсолнечного масла.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 100 °С: банки 0,5 л – 12 мин., 1 л – 20 мин.

Такой салат подают к мясным и рыбным блюдам, а также отдельно, как закуску.

Салат из соленых огурцов с капустой

На пол-литровую *банку: огурцы* – 125 *г,* капуста – 250 г.

Кочан свежей капусты очищают от верхних листьев и разрезают на 4 части, вырезают кочерыжку и шинкуют. Соленые огурцы хорошего качества моют, разрезают на продольные пластины и шинкуют, как капусту

Овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды 60 г соли и 40 г сахара). Можно половину этой заливки заменить огуречным рассолом, а соли положить 30 г.

Банки накрывают крышками и ставят на подогревание в слабо кипящей воде: пол-литровые – 10–12 мин., литровые – 13–15 мин. После этого укупоривают, несколько раз встряхивают и охлаждают.

Салат из свежих томатов

На банку вместимостью 0,5 л: 200 г томатов, 100 г перца, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 50 мл подсолнечного масла, 10 г соли, 45 мл 6%-ного уксуса, 45 г зелени укропа и петрушки, по 1–2 шт. красного горького перца и лаврового листа.

Зеленые и бурые томаты средних размеров (до 75 мм в диаметре) сортируют, моют и разрезают на 2–4 части (в зависимости от величины).

Перец сладкий здоровый с плотной мякотью, зеленый или красный, моют, удаляют плодоножки и семенники и разрезают на тонкие кружочки или полосочки.

Морковь очищают, моют и натирают на крупной терке.

Лук очищают, моют и разрезают на тонкие кружочки. Зелень укропа и петрушки перебирают, моют проточной водой и нарезают на мелкие кусочки или рубят ее.

Подготовленные овощи выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль по вкусу, уксус и перемешивают. На дно подготовленных банок кладут часть зелени, горький перец, 50 мл подсолнечного масла, лавровый лист и все плотно укладывают. Наполненную тару накрывают крышками и стерилизуют 40–45 мин. при 100 ˚С банки вместимостью 0,5 л.

Используют как закуску или гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука

На 1 банку вместимостью 0,5 л: 200 г капусты, 30 г моркови, 30 г репчатого лука, 60 г перца, 20 г со/т (по вкусу), 80 мл растительного масла, 70 мл 6%-ного уксуса, 10 г зелени, 30 г белых кореньев.

Белокочанную капусту очищают, удаляют кочерыжку, моют, дают стечь воде и шинкуют на домашней овощерезке или вручную, ширина стружек – не более 0,5 см.

Перец сладкий зрелый с плотной мякотью моют, удаляют плодоножки и семена, вторично моют до полного удаления семян и разрезают на кусочки шириной 0,5 см.

Морковь тщательно моют, сильно загрязненную – предварительно вымачивают, грязь с поверхности удаляют щеткой. Очищают кожицу, моют под душем и режут в виде лапши длиной 2,5–3 см, толщиной 0,5–0,7 см.

Лук очищают от покровных листьев, моют и режут на тонкие кружочки (до 0,5 см). Зелень (петрушку, сельдерей, укроп и кинзу) моют, дают стечь воде и мелко рубят, хранят не более 30 мин. до использования. Белые коренья (петрушки, сельдерея и пастернака) моют и натирают на мелкой терке.

Подготовленные овощи выкладывают в эмалированную кастрюлю и аккуратно перемешивают.

На дно банки вместимостью 0,5 л наливают 4 ст. ложки подсолнечного масла, добавляют 1 ч. ложку соли и сахара, 4 ст. ложки уксуса, 2–3 зерна горького и душистого перца.

Овощной смесью плотно набивают банки, накрывают крышками и ставят в стерилизационную ванну с температурой воды 35–40 °С. Стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л – 45 мин., 1 л – 65 мин.

Перец сладкий в томатном соке

Перец сладкий – 3 кг, помидоры – 1 кг, зелень петрушки – 20 г, сок томатный – 1 л, соль – 20 г.

Сладкий болгарский перец моют, удаляют семена, ополаскивают и нарезают прямоугольными кусочками размером 3х4 см. Бланшируют 3–4 мин. в кипящей воде и сразу же охлаждают в холодной.

Мелкоплодные свежие помидоры моют и слоями вместе с перцем укладывают в банки. Нарезанную зелень петрушки кладут на дно. Если есть только крупные помидоры, их нарезают дольками и кладут на дно и поверх перца. Заливают кипящим томатным соком с солью и стерилизуют в кипящей воде (литровые банки – 50–60 мин.).

Салат из черной редьки

Примерный расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: редьки – 320 г, перца красного сладкого или моркови – 40 г, зелени сельдерея и петрушки —15 г, чеснока – 3–5 г, 10 %-ного уксуса – 15 мл.

Редьку тщательно моют, очищают от кожицы, снова моют и строгают на крупной терке.

В пол-литровую банку вливают ½ ст. ложки 10 %-ного уксуса, добавляют зелень сельдерея и петрушки и один небольшой зубчик чеснока. Редьку укладывают, равномерно уплотняя. По стенке банки можно расположить полоски бланшированного красного сладкого перца или пластинки отваренной моркови. Сверху уложенной редьки кладут по чайной ложке соли и сахара, заливают кипятком до уровня продукта.

Вместо соли, сахара и кипятка можно применить горячий рассол (на 1 л воды – 2,5–3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара), его кипятят, процеживают через марлю, вновь нагревают до кипения и используют для заливки.

Банки накрывают крышками и ставят на прогревание: 0,5 л – 8-10 мин., 1 л – 12 мин. После прогрева банки укупоривают жестяными крышками, несколько раз встряхивают и прокатывают по столу, охлаждают на воздухе крышкой вниз (банки со стеклянной крышкой не встряхивают и после прогревания не переворачивают на крышку).

Салат из редьки подают к столу с майонезом, сметаной или подсолнечным маслом.

Салат из кабачков

На литровую банку потребуется около 400 г кабачков, 0,3 л 6 %-ного уксуса, 0,2 л воды, 80 г сахара, 20 г соли, 2 небольшие луковицы, несколько зерен *черного* перца, 1 ч. ложка горчичного семени, лавровый лист, укроп и кусочек хрена.

Кабачки очищают, вырезают внутренности, моют и нарезают кубиками. Солят, хорошо перемешивают и оставляют на ночь. Уксус, воду, сахар, соль, черный и душистый перец, горчичное семя и лавровый лист следует проварить.

На следующий день кабачки укладывают в банки, переложив их луком, укропом и хреном, заливают охлажденной заливкой и банки плотно закрывают. Ставят в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания стерилизуют 45 мин.

Остывшие банки ставят на хранение.

Салат из белокочанной капусты

На 1 кг салата в свежеприготовленном виде: 550 г капусты, 350 г свеклы, 25 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 5 г сахара, 5 г соли, 5 г лимонной кислоты, 5 г горчичного порошка; в консервированном виде: 550 г капусты, 300 г свеклы, 50 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 5 г соли, 5 г

сахара, 5 г лимонной кислоты, 5 г горчичного порошка, 10 мл 6%-ного уксуса.

Подготовленную капусту шинкуют, помещают в эмалированный таз, добавляют соль и отжимают вручную, пока не выделится сок.

Свеклу моют, удаляют кожицу и натирают на крупной терке, соединяют с капустой, вносят растительное масло, лимонную кислоту, горчичный порошок, сахар, мелко нарезанный лук. Перемешав, подают к столу в свежеприготовленном виде или укладывают в банки, добавив еще вдвое больше растительного масла, 6 %-ного уксуса.

Стерилизуют при 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 35 мин. Используют как гарнир к мясным блюдам.

Салат готовят и с чесноком, в этом случае вместо лука берут 1 или 2 дольки чеснока.

Дунайский салат

Помидоры – 3 кг, сладкий перец – 1 кг, репчатый лук – 1 кг, морковь – 1 кг, соль – 100 г.

Для маринада: 300 г растительного масла, 300 г сахарного песка, 150 г 9%-ного уксуса, 50 горошин *черного* перца, 10 листов лаврового листа.

Морковь натирают на крупной терке. Перец, помидоры и репчатый лук режут на небольшие кусочки. Все

перемешивают в большой эмалированной кастрюле, засыпают солью, тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 12 ч.

Полученную смесь доводят до кипения и тушат 20 мин. на самом маленьком огне, периодически помешивая.

Одновременно готовят маринад – в небольшом количестве сока, который дала приготовленная смесь, растворяют сахар, добавляют масло, перец, лавровый лист, доводят до кипения и вливают уксус.

По истечении 20 мин. откидывают смесь на дуршлаг, затем возвращают обратно в кастрюлю, вливают в нее маринад, перемешивают и тушат 10 мин., затем перекладывают в банки. Банки заливают маринадом и стерилизуют 30 мин., после чего закатывают.

Салат «Азербайджан»

На 1 банку вместимостью 1 л: 650 г зеленых томатов, 200 г сладкого красного перца, 150 г репчатого лука.

Подготовленный зрелый сладкий перец бланшируют 1–2 мин. в кипящей воде, охлаждают холодной водой, дают стечь и режут в виде лапши (толщиной 0,5–1 см).

Свежие здоровые зеленые плоды томатов моют, удаляют плодоножки, режут на тонкие кружки. Лук очищают, режут на кружочки толщиной 0,5–1 см.

Нарезанные овощи складывают в дуршлаг, хорошо перемешивают, солят по вкусу и дают стечь воде.

На дно банки вместимостью 0,5 л кладут 1–2 лавровых листа, 1 зубчик чеснока (по желанию). Овощную смесь плотно укладывают в банки, добавляют 1 ст. ложку растительного масла, 1 ч. ложку соли и столько же – 80 %-ной уксусной кислоты.

Банки доливают вытекшим из дуршлага соком без предварительного подогрева. С момента резки овощей до их укладки должно пройти не более получаса, в противном случае из овощей выделяется много сока.

Можно уксусную кислоту и соль ввести в вытекший сок и залить в банки.

Наполненные банки накрывают крышками, помещают на 15–20 мин. (но не более 30 мин.) в воду температурой 35–40 °С, воду доводят до кипения и на слабом огне стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л – 35 мин., 1 л – 50 мин., 3 л – 120–130 мин.

Соотношение овощей в банке: томаты – 65 %, перец красный сладкий – 20 %, лук – 15 %.

Кабачки с помидорами

Кабачки – 1 кг, помидоры – 1 кг, лук – 2–3 *крупных* головки, сладкий перец 2–3 шт., перец красный молотый – 1–2 г, чеснок – 2–3 зубчика, растительное масло – 3–4 ст. ложки, майоран, соль.

Очищенные кабачки нарезают небольшими кусочками. Помидоры нарезают дольками, лук – кольцами, сладкий перец – кусочками или полосками.

Подготовленные овощи вместе с чесноком тушат в собственном соку с добавлением масла до размягчения. В конце солят, перчат, добавляют майоран.

Горячую массу раскладывают в прогретые банки, пастеризуют при 95 °С: банки 0,5 л – 7-10 мин., 1 л – 15–20 мин.

Икра из патиссонов

Патиссоны – 1,8 кг, репчатый лук – 1,2 кг, растительное масло – 100 мл, 5 %-ный уксус – 60 мл, соль – 20 г, сахар – 10 г, зелень петрушки и укропа – 10 г, чеснок – 2 зубчика.

Патиссоны моют, удаляют плодоножки, мякоть нарезают кружочками, обжаривают до золотистого цвета в разогретом растительном масле, немного остужают и пропускают через мясорубку.

Лук очищают, нарезают кольцами и обжаривают до золотистого цвета в растительном масле. Чеснок очищают, измельчают и растирают с солью. Зелень моют и рубят.

Патиссоны соединяют с луком, чесноком, зеленью, сахаром и уксусом, тщательно перемешивают и выкладывают в простерилизованные пол-литровые банки.

Банки накрывают прокипяченными крышками, стерилизуют еще 20 мин. и закатывают.

Остужают, перевернув банки вниз горлышком.

Перец, фаршированный кабачками

Для фарша: кабачки – 50 %, морковь – 30 %, лук репчатый – 20 %.

Кабачки моют, очищают от кожуры, освобождают от семян и натирают на крупной терке (мелкие недозрелые кабачки можно не чистить). Морковь моют, чистят шинкуют мелкой соломкой. Лук чистят и мелко режут.

Все овощи пассеруют на растительном масле, солят по вкусу. Начиняют перец, укладывают в банки, заливают кипящим томатным соком. Пастеризуют, закатывают.

Икра из баклажанов с морковью и свеклой

Баклажаны – 5 кг, свекла – 1 кг, морковь – 1 кг, помидоры – 2 кг, лук репчатый – 1 кг, зелень петрушки – 500 г, масло растительное – 250 г, соль – по вкусу.

Баклажаны отваривают в подсоленной воде, измельчают. Морковь и свеклу натирают на крупной терке. Томаты и лук мелко режут. Морковь, свеклу, томаты и лук пассеруют на растительном масле 3 мин. вместе с измельченной зеленью петрушки.

Соединяют зелень и овощи с отваренными баклажанами, солят, тщательно перемешивают и варят в течение 40 мин.

с момента закипания, затем разливают в банки и пастеризуют литровые банки – 30 мин., пол-литровые – 20 мин. и закатывают.

Перец, фаршированный капустой

Перец сладкий – 8 шт., капуста – 1 кг, соль – 20 г, сахар – 30 г.

Для маринада: на 0,5 л воды – 0,25 л 8 %-ного уксуса, 1 ч. ложка соли и сахара, лавровый лист, по ¼ ч. ложки семян горчицы н кориандра, 3 горошины *черного* перца.

Капусту мелко режут, размешивают с солью и сахаром. Оставляют на несколько часов. Перец моют, чистят от плодоножки, внутренних перемычек и семян, наполняют капустой. Укладывают в банки и заливают горячим маринадом. Закрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 °С 30 мин.

Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками

Капуста – 200 г, морковь – 100 г, яблоки – 100 г.

Квашеную капусту перебирают, очищают от зеленых и грубых частей листьев. Морковь моют, очищают и натирают на крупной терке. Яблоки тоже моют, чистят, удаляют из них семена и натирают на крупной терке.

Овощи и яблоки смешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды 40 г соли и 40 г сахара). Затем банки накрывают крышками, ставят на подогревание в слабо кипящей воде: пол-литровые – 10–12 мин., литровые – 13–15 мин., укупоривают.

Масса овощей указана из расчета на пол-литровую банку.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

Капуста – 750 г, лук репчатый – 50 г, *хрен* —10 г, яблоки — 120 г, *уксус* 80 %-ный – 30 г, лавровый лист – 3 шт, гвоздика – 3 шт., корица – по вкусу, *черный* перец горошком – 3 шт., растительное масло – 70 г, соль – по вкусу.

Краснокочанную капусту чистят, удаляют кочерыжку, шинкуют. Свежие плотной мякоти яблоки любого сорта нарезают на мелкие ломтики, удаляют остатки сердцевины и семян.

Корень хрена очищают и соскабливают ножом покровный слой, натирают на мелкой терке.

Нашинкованную капусту тушат в подсоленной воде (20–30 г соли на 1 л воды) до полуготовности. Добавляют мелко нарезанный кружочками лук, мелкие ломтики яблок, тертый хрен, лавровый лист, гвоздику, корицу, черный перец горошком и растительное масло. На умеренном огне доводят до кипения, добавляют уксус и горячим укладывают салат в банки.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 35 мин., 1 л – 45 мин., затем немедленно укупоривают, охлаждают крышками вниз.

Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка

На пол-литровую банку: капуста – 310 г, фасоль зеленая – 330 г, горошек – 350 г, *уксус* 9 %-ный – 20 г, соль – 10 г, сахар – 10 г.

Цветную капусту тщательно моют и 4–6 мин. бланшируют в кипящей воде, в которую предварительно добавляют на 1 л воды 10 г соли и 2 г лимонной кислоты, что способствует сохранению цвета капусты. После бланширования капусту охлаждают в подсоленной воде (на 1 л воды 10 г соли).

У зеленой фасоли отбирают только свежие, сочные стручки. У стручков обрезают концы и нарезают на кусочки длиной 2–3 см, а затем их бланшируют в кипящей воде 4–5 мин. и охлаждают холодной водой. Лущеный свежий горох промывают, отделяют примеси, 2–4 мин. бланшируют в кипящей воде и охлаждают в холодной воде.

В банки заливают необходимую порцию уксуса, закладывают пряности, зелень и основные овощи. Можно также использовать отваренную, резанную на мелкие кубики морковь. После этого овощи заливают горячим раствором соли или сахара, накрывают крышками, прогревают, выдерживая в слабокипящей воде: банки пол-литровые – 15–20 мин., литровые – 20–25 мин. Затем укупоривают и охлаждают.

Овощное ассорти на зиму

На 1 л заливки: соль – 65 г, сахар – 10 г, уксусная кислота 80 %-ная – 25 г, вода – 900 мл.

Берут свежие овощи – баклажаны, капусту, морковь, перец сладкий и горький стручковый зеленый; лук, чеснок и огурцы или баклажаны, капусту, перец горький стручковый зеленый; огурцы,

чеснок, свеклу и томаты зеленые. Овощи можно использовать в любом сочетании.

Баклажаны бланшируют 8 мин. в 6 %-ном рассоле, охлаждают водой 2–3 мин., помещают под пресс на 20–30 мин., режут на кубики 4,5–5 см. Белокочанную капусту режут на крупную лапшу (шинкуют). Морковь режут на кубики 2,5х2,5 см. Свеклу также нарезают кубиками. Огурцы молодые режут на кубики. Перец сладкий очищают от семян. Перец горький мелких и средних сортов моют. Томаты зеленые режут на 2–4 дольки. Фасоль

стручковую бланшируют 2–3 мин. в подсоленной воде (10–20 г соли на 1 л воды). Репчатый лук мелкий сладких или полусладких сортов очищают. Дольки чеснока мелко режут. Пряную зелень – укроп, базилик, мяту, кинзу, петрушку, листья сельдерея – нарезают на кусочки 5–6 см.

Подготовленные овощи и зелень укладывают в любом сочетании в банки 0,5 л или 1 л, заливают заливкой и стерилизуют: 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин.

Капустные листья с хреном

Капуста – 500 г, *хрен* – 300 г, вода – 1 л, *уксус* 8 %-ный – 0,25 л, сахар – 100 г, соль – 20 г, *горчичные я* кориандровые семена – щепоть.

Кочан капусты разбирают на листья и проваривают их в подсоленной воде 5 мин. Нарезают листья на полоски шириной 7 см. На каждую полоску кладут полную чайную ложку хрена и заворачивают в лист. «Пакетики» укладывают в банку и заливают горячим маринадом. Закрывают крышкой и стерилизуют при температуре 90 ˚С 30–40 мин.

Заготовка очень хороша как гарнир к вареной свинине или копченому мясу.

Консервированный салат «Аппетитный»

Баклажаны – 5 кг, *лук* – 1,5 кг, чеснок – 200 г, красный горький *перец* – 500 г, красный болгарский *перец* – 2 кг, лавровые листья, горошины *черного* перца, уксус – 1 бутылка, масло – 1 л, хмели-сунели – 2 пакета, соль.

Моют и очищают баклажаны от кожуры, каждый разрезают вдоль, чтобы получились тонкие пластинки, толщина которых не превышала бы 0,7 см. Слегка солят

и на полчаса оставляют, пусть постоят. Поджаривают на

масле с обеих сторон до золотистого цвета. Охлаждают. Разрывают руками на тонкие полоски. Лук и болгарский перец нарезают полукольцами, чеснок и горький красный перец мелко секут. Соединяют с баклажанами, добавляют соль, уксус, хмели-сунели. Старательно вымешивают.

На дно стеклянных пол-литровых банок укладывают 2–3 горошины черного перца, 1–2 лавровых листочка и заполняют салатом. Пастеризуют на протяжении 25 мин.

Салат из белокочанной капусты и грибов

Капуста белокочанная – 500 г, шампиньоны – 500 г, лук – 500 г, перец болгарский – 500 г.

Приправы (на пол-литровую банку): перец душистый – 2 горошины, горчица – 5 ч. ложек, гвоздика – 1 бутон, перец *черный* – 1 горошина.

Для маринада (на 1 л воды) (60 % овощей с грибами и 40 % маринада): уксус – 250–300 мл, сахар – 60 г, соль – 20 г.

Грибы очищают и нарезают кусочками, опускают их на дуршлаге в соленый кипяток (10 г соли на 1 л воды) и добавляют 1 ст. ложку уксуса. Держат грибы в кипятке 3–5 мин., затем поливают их холодной водой и обсушивают. Капусту чистят и нарезают длинными полосками, опускают на дуршлаге в тот же кипяток, где были грибы, добавляя 5 г соли и еще одну ложку уксуса, варят 10 мин., снова отцеживают и сушат. Затем то же делают с болгарским перцем – варят 5 мин., отцеживают и сушат на дуршлаге.

Маринад готовят на основе отвара, в котором варились овощи. Разводят его водой до необходимого объема (часть испарилась, часть впитали овощи). Добавляют в маринад соль, сахар и доводят до кипения. Затем добавляют уксус и снова доводят до кипения.

Лук нарезают небольшими ломтиками, смешивают с овощами и грибами. Раскладывают смесь в чистые, простерилизованные банки. Добавляют приправы и заливают горячим маринадом. Банки сразу закрывают и пастеризуют.

После пастеризации банки охлаждают. Салат готов к употреблению через 2–3 дня, но самым вкусным он станет только через несколько месяцев.

Салат «Здоровье»

Капуста белокочанная – 3 части, морковь – 2 части, сельдерей

– 1 часть, петрушка (корень, зелень) – 1 часть.

Приправы (на пол-литровую банку): паприка – ¼ ч. ложки.

Для маринада 1 (на 1 л воды) (60 % овощей и 40 % маринада): уксус – 250–300 мл, сахар – 60–80 г, соль-20 г.

Для маринада 2 (на 1 л воды) (75 % овощей и 25 % маринада): уксус – 300–350 мл, сахар – 100 г, соль – 25 г.

Капусту нарезают квадратиками, другие овощи – ломтиками. Сельдерей и петрушку опускают на дуршлаге в подсоленный кипяток (10 г соли на 1 л воды) и варят 15 мин.; затем варят в том же кипятке морковь, тоже 15 мин. Варят капусту 10 мин.

Овощи раскладывают в банки, добавляют приправы, заливают кипящим маринадом.

Маринад готовят на основе отвара, в котором варили поочередно овощи. Разводят его водой до необходимого объема, добавляют соль, сахар и доводят до кипения. Затем добавляют уксус и снова доводят до кипения.

Банки сразу укупоривают и пастеризуют. После пастеризации банки охлаждают. Салат готов к употреблению уже через два-три дня, но самым вкусным он будет только через несколько месяцев.

Салат «Нежинский» Первый способ

В состав салата входят: огурцы, лук, укроп, соль, сахар, уксус столовый 5 %-ный, перец горький и душистый, лавровый лист. Составные части закладывают в сыром виде.

Отсортированные по качеству и размерам свежие огурцы в количестве 1200 г отмывают от земли, отрезают плодоножки, мелкие огурцы режут на кружочки толщиной до 3 мм, а более крупные – пополам по длине, затем – на пластинки толщиной до 3 мм.

Лук в количестве 750 г после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде, разрезают на половинки и нарезают на пластинки толщиной до 3 мм.

Молодой укроп в количестве 20 г моют, дают стечь воде, очищают от грубых веточек и режут на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленные банки вместимостью 0,5 л укладывают по 2–3 зерна горького и душистого перца, затем равномерными порциями – нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют ¾ ч. ложки соли, половину чайной ложки сахара, две столовые ложки 5 %-ного столового уксуса, половину лаврового листа и добавляют необходимое количество кипящей воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками и выдерживают в течение 20 мин. Затем устанавливают их в кастрюлю с подогретой до 40 °С водой, накрывают ее крышкой, ставят на огонь и при слабом кипении воды стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин., вместимостью 1 л – 12 мин.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Выход – четыре банки вместимостью 0,5 л.

Перед подачей на стол салат заправляют подсолнечным маслом.

Второй способ

Составные части закладывают в сыром виде.

Масло подсолнечное или подсолнечное рафинированное в количестве 120 г прокаливают, то есть нагревают до 120–130 °С, и охлаждают.

Отсортированные огурцы в количестве 1200 г отмывают от пыли и земли, отрезают плодоножки. Мелкие огурцы разрезают на кружочки толщиной до 3 мм, более крупные – пополам по длине, затем режут на пластинки толщиной до 3 мм.

Лук свежий в количестве 750 г после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде и нарезают на пластинки толщиной до 3 мм. Пучок молодого укропа моют, дают стечь воде, режут на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленную банку вместимостью 0,5 л наливают прокаленное и охлажденное подсолнечное масло в количестве 30 г, добавляют по 3 зерна горького и душистого перца, укладывают небольшими равномерными порциями нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют ¾ч. ложки соли, У ч. ложки сахара, 2 ст. ложки 5 %-ного столового уксуса, сверху укладывают половину лаврового листа и доливают необходимое количество кипяченой воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка. Накрыв крышками, их выдерживают в течение 20 мин., затем укладывают в кастрюлю с подогретой до 35 °С водой, накрывают ее крышкой, доводят воду до кипения и при слабом кипении стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л – 12 мин., вместимостью 1 л – 15 мин.

Во избежание потерь масла из банки в процессе стерилизации рекомендуется через каждые 3 мин. прижимать содержимое

чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Консервированный салат из помидоров с перловкой

Помидоры – 3 КГ, морковь – 0,5 кг, лук репчатый – 0,5 кг, перец болгарский – 4 шт., масло растительное – 0,5 л, соль – 2 ст. ложки, сахар – 1 стакан, перловая крупа – 1 стакан, лавровый лист – 3 шт.

Перловую крупу моют, сливают воду. Репчатый лук мелко режут. Свежие помидоры нарезают небольшими кубиками. Морковь натирают на крупной терке или режут тонкой соломкой. Из болгарского перца вырезают семена и режут его кубиками. Все продукты укладывают в кастрюлю, добавляют масло растительное, соль, сахар, лавровый лист. Смесь доводят до кипения, убавляют огонь до минимума, накрывают крышкой и варят при слабом кипении 1 ч 20 мин., периодически помешивая. Затем раскладывают по подготовленным банкам и закатывают.

Консервированный салат оригинальный с рисом и овощами

Рис – 70 г, морковь – 200 г, помидоры – 1 кг, перец сладкий – 2 шт., лук репчатый – 200 г, сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 ст. ложка, масло подсолнечное – ⅓ стакана, вода – ⅓ стакана, лист лавровый – 3 шт., уксус 70 %-ный – ½ ч. ложки.

Для приготовления салата лучше использовать рис сорта золотистый – он обработан паром и не разварится. Рис моют и сливают воду. Репчатый лук мелко режут и обжаривают до золотистого оттенка на подсолнечном масле. В лук всыпают рис и обжаривают при помешивании 1–2 мин. Свежие помидоры ошпаривают, снимают кожицу и режут кусочками. Морковь натирают на крупной терке или режут тонкой соломкой. Из болгарского перца вырезают семена и режут его кубиками.

Все продукты укладывают в кастрюлю (лук с рисом сливают вместе с маслом, в котором они жарились). Вливают воду, укладывают соль, сахар, лавровый лист.

Смесь доводят до кипения, убавляют огонь до минимума, накрывают крышкой и варят при слабом кипении 30 мин., периодически помешивая. Затем добавляют уксус, раскладывают по подготовленным банкам, закатывают и укутывают.

Салат из редиса и зеленого лука

На 10 поллитровых банок – 3 кг редиса, 800 г лука, 3 ст. ложки соли, зелень петрушки, 200 мл 6%-ного уксуса, 300 г растительного масла, 20 г *черного* перца.

Растительное масло кипятят 10 мин., процеживают, охлаждают. Редиску, лук, зелень и корень петрушки нарезают, солят, перчат, перемешивают.

На дно банки наливают подготовленное масло: 2–3 ст. ложки на пол-литровую банку и 4–6 ст. ложек на литровую. Выкладывают нарезанные редиску и зелень.

Заливка: соль, перец, воду кипятят 10 мин., остуживают, добавляют уксус, перемешивают и заливают овощи.

Стерилизуют пол-литровые банки 15 мин., литровые – 20–25 мин.

Хранение овощей в свежем виде

Хранение свежей капусты

Для хранения в кочанах следует брать лежкие сорта. Отбирают вполне сформировавшиеся плотные кочаны, отбрасывая пораженные болезнями или вредителями и поврежденные.

Кочаны зачищают, складывают на полу на деревянные решетки с просветами в 5 см либо на полках стеллажей, которые тоже делают с просветами в 2–8 см. Хранят капусту при температуре 0 °С с отклонением в ±1 °С.

Кочаны лучше сохраняются, если перед закладкой их опудрить мелом (200 г на 10 кг капусты).

Есть еще один способ сохранения капусты в погребе. На хранение желательно закладывать капусту поздних сортов. Во время сбора и подготовки к хранению с кочана удаляют нижние листья, не трогая верхние, а ножку обрезают подлиннее, оставляя 10 см. Кочаны связывают бечевкой попарно и сохраняют подвешенными. Желательно, чтобы головки не касались друг друга.

Если капуста начинает портиться, следует очистить ее до свежих листьев, обернуть бумагой, впитывающей влагу (или газетой), и поставить в ящик на ножку.

При переувлажнении бумагу меняют. Так капуста сохраняется до мая.

А вот еще совет. Капусту зимних сортов срезать перед морозами, отобрать тугие, здоровые головки, очистить от верхних листьев и вложить по нескольку штук в целлофановые пакеты. Пакет кладут между двумя полосками фольги или бумаги и несколько раз проводят по фольге или бумаге горячим утюгом, чтобы края пакета прочно склеились. Качество склеивания обязательно проверить: при легком надавливании рукой на пакет из него не должен выходить воздух.

Пакеты с капустой хранить в подвале на полках в один слой при температуре 0-10 °С.

Хранение свежих помидоров

Помидоры можно сохранить свежими в течение двух месяцев, если отобрать крепкие, зеленые, здоровые плоды, положить их в ящики или корзины и, пересыпав их древесными опилками, хранить в сухом темном помещении при температуре от +10 до +12 ˚С.

За несколько дней до использования необходимое количество помидоров переносят в теплое место, где они при температуре 20 ˚С быстро дозревают.

В процессе хранения необходимо систематически проверять помидоры и отбирать созревшие или загнивающие плоды.

Хранение чеснока

Чтобы чеснок не пересыхал, рекомендуем несколько способов:

✓ каждую головку обмакнуть в парафин;

✓ прижечь свечой или над газом место образования корешков;

✓ сложить в емкость слоями, пересыпать их сухим прокаленным песком, сохранять в сухом погребе;

✓ сложить в 3-литровую банку слоями, пересыпая сухой солью, сохранять можно в комнатных условиях.

Лук репчатый

Для закладки на длительное хранение лук должен быть спелым, сухим, с хорошо подсушенной чешуей и тонкой шейкой, не загрязненным, одинаковым по форме и окраске. Луковицы оголенные, загрязненные и пораженные болезнями для этой цели непригодны.

Перед закладкой на хранение лук тщательно подсушивают под навесом в проветриваемом месте. При этом луковицы заканчивают свое формирование, сухие рубашки (чешуя) приобретают блеск и характерный цвет.

Просушенный и отсортированный лук укладывают в решетчатые ящики, устанавливают в прохладном и проветриваемом помещении, а с наступлением холодов переносят в холодное хранилище. Здесь температура должна быть +1 ˚С при относительной влажности воздуха 75–85 %.

Солнечный свет влияет на срок хранения и качество лука, поэтому его держат в темном помещении.

Малые количества лука (10–20 кг) можно хранить в небольших мешках, подвешенных в прохладном и темном помещении.

Минимальная температура для хранения лука репчатого +3 ˚С. Более низкая температура недопустима.

Морковь, свекла, сельдерей, петрушка

Для хранения отбирают свежие, чистые, здоровые корни одинакового цвета, размера и формы, без механических повреждений и не поврежденные вредителями.

Эти корнеплоды, переслоенные песком, хорошо хранятся в ящиках в погребе или другом прохладном помещении.

На балконе ящик надо утеплить.

Морковь, петрушку, сельдерей при появлении первых признаков гнили нужно почистить, мелко покрошить и высушить в духовке на слабом огне «до хруста». Сохраняют в стеклянных банках с капроновыми крышками.

Морковь и другие корнеплоды можно сохранить до весны еще одним способом.

Заполнить ведро до половины глиной и доверху залить водой. Через день тщательно перемешать, слить воду и снова залить свежей водой. Так под слоем воды в 2–3 см глина находится 3–4 дня.

Невысокие овощные ящики выстлать пленкой, сложить туда морковь в несколько рядов и залить перемешанным до консистенции густой сметаны раствором глины. Через некоторое время поставить ящики в подвал.

Так же можно хранить картофель для летней посадки.

Фасоль

Чтобы не появились долгоносики, фасоль следует хранить в обычном полотняном мешочке, ранее вымоченном в соленой воде; туда же надо положить еще несколько неочищенных зубков чеснока.

Хрен

Хрен – многолетнее растение. Выкапывать его рекомендуется осенью, перед заморозками, или ранней весной. Лучше всего брать корневища двух-, трехлетних растений, более старые слишком горьки, да и грубоваты.

Хорошими считаются корни, имеющие не менее 2–3 см в толщину и 20–30 см в длину. Поверхность их должна быть ровной и светлой, мякоть – белой.

✓ Для длительного хранения корни без листьев помещают в сухой чистый песок. В ящик насыпают слой песка толщиной в четыре пальца и укладывают на нем рядами корни, чтобы они не прикасались друг к другу, затем засыпают вновь слоем песка толщиной в два пальца.

Так можно сделать несколько слоев. Верхний надо засыпать слоем песка толщиной в четыре пальца.

✓ *Сушка.*

Очищенные и промытые корни нарезают тонкими ломтиками, раскладывают на противень или деревянный лоток и ставят в теплую печь или духовку. Температура сушки не должна превышать 60–65 °С.

Высушенные корни следует истолочь или размолоть, высыпать в стеклянную банку и закупорить полиэтиленовой крышкой. Перед употреблением нужное количество порошка заливают тремя частями холодной воды и оставляют примерно на час, пока он не набухнет. Затем лишнюю воду сливают, а оставшуюся кашеобразную массу заправляют уксусом или сметаной, сахаром и солью по вкусу.

✓ Очищенные и промытые корни натереть на мелкой терке и развести 2 %-ным раствором уксуса до консистенции жидкой каши. Полученную массу следует перелить в стеклянную банку и закатать, как при консервировании плодов.

✓ Хрен легко натереть, если оставить его на ночь в холодной воде. Есть и другой способ. Вымытый корень хрена положить в морозильную камеру. Как только корень замерзнет – его натереть не составит труда.

Размороженный хрен не утрачивает своих вкусовых качеств.

Основные способы консервирования фруктов и ягод

Для консервирования выбираются безупречные фрукты и ягоды – свежие, здоровые, неповрежденные и целые. Лопнувшие и помятые фрукты и ягоды нужно переработать в соки, пюре или сварить из них варенье, мармелад или джем.

Существует несколько способов консервирования пищевых продуктов – сушка, квашение, маринование, варка с сахаром, охлаждение, замораживание, стерилизация и др.

Если речь идет о фруктах (ягодах), в первую очередь нужно говорить о таком виде консервирования, как мочение. При мочении к продукту добавляют сахар, чтобы обеспечить быстрое накопление молочной кислоты. Соль в этом случае не кладется. Наиболее благоприятна для молочнокислых бактерий температура 15–22 ˚С.

Свежие фрукты и ягоды можно также консервировать в высококонцентрированных растворах сахара (варенье,

джем, повидло, желе и др.). Консервирующее действие сахара проявляется при концентрации его в варенье не менее 65 %, в повидле – не менее 60 %, в цукатах – не менее 75–80 %. Если

концентрация сахара будет ниже, консервы следует стерилизовать или пастеризовать с последующей герметичной укупоркой.

Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе

Варенье, джем, повидло, желе необходимо варить до полной готовности.

Готовность варенья можно определить по следующим признакам:

– прекращается интенсивное пенообразование, и при этой же силе огня масса начинает кипеть медленнее;

– пенка собирается в центре емкости, в которой варится варенье, и не расходится по краям, ягоды не всплывают, а равномерно распределяются в сиропе;

– капля сиропа, опущенная на стекло или блюдце, при остывании не расплывается.

Температура кипения варенья в конце варки при последующей герметичной укупорке должна быть около 105 ˚С, а при хранении без герметичной укупорки – около 108 ˚С.

Готовность джема определяется небольшой пробой на блюдце. Если от уваренной пробы не отделяется сахарный сироп, джем готов для расфасовки.

Для определения **готовности желе** каплю кипящего продукта опускают в стакан с холодной водой. Если она не растворится, а опустится на дно, желе готово. Можно также опустить каплю желе на промокательную бумагу.

Оно считается готовым, если на бумаге не образуется влажное пятно.

Готовность повидла определяют пробой на стекле или тарелке. Если уваренная масса не растекается, повидло готово.

Готовые варенье, джем, желе и повидло в большинстве случаев герметически укопоривают. Их можно хранить и без герметической укупорки, но срок хранения при этом сокращается.

Сахарный сироп в консервировании

На 1 кг всех консервов из всех продуктов, кроме цитрусовых, готовят 1 л сиропа (килограмм цитрусовых корок не покрывается указанным количеством сиропа, поэтому для них на 1 кг готовят минимум 1,5 л).

Сахарный сироп желательно готовить на воде, в которой бланшировались продукты, подлежащие консервированию.

Сахарный сироп должен быть чистым и прозрачным. Если после фильтрации он остается мутным, его осветляют. Для этого его охлаждают до температуры 45–50 °С и добавляют хорошо взбитый яичный белок, тщательно перемешивают смесь и доводят до кипения. Пену с поверхности сиропа снимают шумовкой, а горячий осветленный сироп фильтруют через 3–4 слоя марли. На 5 л сиропа требуется 1–1/5 ч. белка одного яйца.

Все консервы, приготовленные с сахаром, могут употреблять и больные диабетом, но при этом сахар в таком случае заменяют сорбитом или ксилитом. Кроме того, консервы для больных диабетом нужно готовить из недозрелых плодов (в них содержится меньше сахара). Концентрация сиропа для компота в таком случае должна быть 15–20 % (185 г сорбита или 250 г ксилита на 1 л воды).

Бланширование

Бланширование (бланшировка) заключается в предварительной обработке плодов в горячей или кипящей воде с последующим охлаждением в холодной воде. Большинство плодов перед консервированием бланшируют.

Сливы бланшируют в кипящей воде, чтобы на кожице образовались невидимые трещины (сетка), которые предохраняют от разваривания и растрескивания.

При бланшировании яблок, груш, айвы размягчается ткань плодов, улучшается цвет и повышается качество консервов.

Бланширование плодов в зависимости от их вида, степени зрелости и величины плодов длится от нескольких секунд до часа с момента закипания воды.

После бланширования продукты извлекают из кипящей воды и охлаждают проточной водой. Такая обработка способствует укреплению ткани, вытеснению воздуха из продукта, в результате чего при дальнейшей термической обработке он не разваривается.

В данной книге вы найдете описание всевозможных способов консервирования фруктов и ягод, полезные советы и ответы на самые разные вопросы, связанные с обработкой плодов. Благодаря ей вы сможете уютнее чувствовать себя на кухне!

Рецепты заготовки ягод и фруктов

Урюк

Половинки абрикосов с суховатой мякотью кладут в таз, засыпают сахаром, оставляют на ночь. Утром ставят на слабый огонь и, помешивая, доводят до кипения, потом дают стечь соку, раскладывают на противне и сушат в духовке на слабом огне с приоткрытой дверцей. Получаются желтые чистые абрикосы.

«Июньское» наслаждение

Клубника, сахар.

Клубнику чистят, моют, выкладывают в кухонный комбайн, добавляют сахар (чем больше сахара вы добавите, тем меньше клубника будет превращаться в лед), все взбивают. Полученную смесь выкладывают в контейнер и ставят в морозильную камеру.

Желе из персиков

Желе готовят из персикового сока. Свежеотжатый сок помещают в эмалированную кастрюлю и добавляют сахарный песок из расчета 600 г на 1 кг сока. Смесь доводят до кипения и полного растворения сахара и в горячем виде фильтруют через 3–4 слоя марли.

Профильтрованный сок уваривают до уменьшения первоначального объема примерно на ⅓ (по замеру).

После уваривания готовое желе в горячем виде расфасовывают в сухие нагретые банки, герметически укупоривают их крышками и охлаждают при комнатной температуре, не переворачивая вниз горлышками. Из оставшихся после получения сока выжимок можно приготовить джем.

Желе из яблочного сока

Из свежего сока можно получить желе хорошего качества. Для улучшения вкуса и цвета желе в яблочный сок можно добавить 10–15 % консервированного сока малины, черной смородины или вишни.

Яблочный сок или смесь соков для изготовления желе дополнительно фильтруют, сливают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока).

Смесь нагревают до 80–90 ˚С, помешивая, до полного растворения сахара. Затем сироп фильтруют через 3–4 слоя марли, вновь помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают до температуры кипения 104 ˚С.

Уваренную массу при температуре 80–90 ˚С расфасовывают в сухие нагретые банки, герметически укупоривают прокипяченными крышками и, не переворачивая, ставят в прохладное место.

Желе из рябины

Желе готовят из натурального осветленного сока. Его наливают в эмалированную кастрюлю, ставят на небольшой огонь, нагревают до 70–85 ˚С и добавляют сахар (800 г на 1 л сока). После полного растворения сахара сок фильтруют через 3–4 слоя марли, сливают в кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на ⅕-¼ части (по замеру).

Уваренную горячую массу (температура 75–80 ˚С) разливают в нагретые сухие банки, герметически укупоривают их и, не переворачивая, охлаждают.

Желе из черники

Желе готовят из натурального осветленного сока черники. Сок наливают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока), доводят до кипения, постоянно помешивая, пока растворится весь сахар.

Полученную горячую смесь фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли, вновь помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на ⅕ – ¼ части (по замеру).

Готовое кипящее желе расфасовывают в сухие нагретые банки, накрывают их прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Желе из красной смородины (холодный способ)

Сок красной смородины, пожалуй, единственный, из которого можно приготавливать желе холодным способом. Ягоды берут чуть недозрелыми, моют вместе с косточками, чтобы не вытек сок, сушат на полотенце или марле и, обобрав стебельки, хорошо разминают ягоды деревянной толкушкой. Сок отжимают, кладут в него сахар из расчета 1¼ стакана сахара на стакан сока. Тщательно растирают смесь, пока сахар полностью не растворится.

Полученную массу разливают в мелкую сухую стеклянную посуду (в баночки из-под майонеза), накрывают пергаментной бумагой, калькой или фольгой и завязывают.

Первые 2–3 дня желе хранят в прохладном месте, а потом при комнатной температуре.

Пастила из боярышника

Пюре из боярышника – 1 кг, сахар-песок – 200 г

В пюре из боярышника добавляют сахар, перемешивают, раскладывают сантиметровым слоем на деревянные лотки и сушат в духовке.

Пастилу из боярышника чаще делают без сахара.

Пастила из ежевики

Ежевика – 1 кг, сахар-песок– 500 г

Отобранную и промытую ежевику ставят в духовку на 10–12 мин., протирают через сито, смешивают с сахаром, уваривают в духовке до нужной густоты, раскатывают слоем в 1 см и ставят сушить в духовку при слабом нагреве.

Пастила из калины

Ягоды калины– 1 кг, сахар-песок– 800 г, вода– 1 стакан

Отобранные и промытые ягоды калины бланшируют 3 мин., воду сливают, заливают ягоды стаканом свежей воды и варят до размягчения. Протирают через сито, добавляют сахар и уваривают до тестообразной консистенции.

Полученную массу перекладывают на деревянные лотки и подсушивают в духовке. Хранят в сухом, прохладном месте.

Пастила облепиховая

Выжимки облепихи– 1 кг, сахар-песок – 600 г.

Выжимки облепихи пропускают через мясорубку, смешивают с сахаром, на деревянном лотке раскатывают смесь толщиной в 1 см, подсушивают в духовке или в комнате, режут ромбиками, пересыпают сахарной пудрой или сахаром, складывают в стеклянные банки.

Боярышник, протертый с сахаром

Плоды промыть, удалить косточки, бланшировать 2–3 мин. Слить воду, протереть через сито, постепенно добавляя сахар из расчета 300 г на килограмм ягод.

Разложить массу в банки, посыпать сверху сахаром и плотно закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Свежие ягоды лимонника в сахаре

Ягоды моют в холодной воде, отделяют от плодоножек, слегка обсушивают, перемешивают с двойным количеством сахара, укладывают в банки и закрывают крышками. В таком виде ягоды могут храниться в течение года и более, их можно использовать к чаю.

Облепиха, протертая с сахаром

Ягоды тщательно моют в холодной воде, откидывают на сито или дуршлаг; когда они высохнут, кладут их в миску с высокими краями.

На килограмм ягод берут килограмм сахара, размешивают ягоды с сахаром до появления сока, перемешивают, раскладывают в банки, а сверху посыпают сахаром.

Пастила рябиновая

Рябина– 1 кг, сахар-песок– 600 г.

Ягоды рябины бланшируют 10 минут, откидывают на дуршлаг, протирают через сито, смешивают с сахаром, раскладывают слоем 1–1,5 см на деревянных лотках и сушат в слабо нагретой духовке.

Черная смородина, протертая с сахаром

Смородину очищают от веточек и чашелистиков, тщательно моют в холодной воде, пропускают через мясорубку или давят деревянной ложкой; добавляют сахар (из расчета: на килограмм смородины 1,5–2 кг сахара) и хорошо перемешивают.

Полученную смесь выкладывают в банки и закрывают крышками. Хранят в темном, прохладном месте.

Черная смородина цельная с сахаром

Ягоды очищают от плодоножек и чашелистиков, моют в холодной воде, откидывают на дуршлаг или решето, дают воде стечь. Когда ягоды обсохнут, их укладывают в сухие банки, чередуя слой ягод и слой сахара, накрывают плотной бумагой и обвязывают шпагатом.

Можно заготовить черную смородину и без сахара. Ягоды плотно укладывают в сухие бутылки, закупоривают их прокипяченными пробками, обвязывают шпагатом и заливают сургучом. Заготовленная таким образом смородина полностью сохраняет вкус, аромат и свежесть ягод. Из них зимой можно готовить компоты, соки, сиропы, кисели, начинки для пирогов.

Хранить бутылки со свежей смородиной надо обязательно в погребе или в холодильнике.

Малина, протертая с сахаром

Ягоды перебирают, удаляют поврежденные, мятые. Если есть личинки малинового жучка (белые червячки), ягоды опускают на 10–15 мин. в подсоленную воду (из расчета 20 г соли на литр воды), и личинки всплывают.

Ополаскивают малину на дуршлаге холодной водой, протирают через сито, добавляют сахар (1,5 кг на 1 кг малины), хорошо размешивают, чтобы сахар полностью растворился, раскладывают в сухие банки, закрывают крышками.

Хранят в темном, прохладном месте.

Свежие ягоды в сахаре

Ягоды перебирают, моют в холодной воде, удаляют плодоножки, косточки, пересыпают (половина нормы) сахаром, перекладывают в банки и снова засыпают сверху сахаром, чтобы ягод не было видно. Когда ягоды осядут и появится сироп, добавляют еще сахар. Сахар на поверхности должен быть все время сухим.

Наполненные банки закрывают пергаментной бумагой и плотно обвязывают шпагатом, хранят в прохладном месте. Законсервированные таким образом ягоды зимой можно использовать для приготовления киселей, компотов, желе, кремов, а также для начинки.

На килограмм ягод – 1,5 кг сахара-песка.

Крыжовник в собственном соку

Крыжовник чистят и моют, добавляют сахар (на 1 кг ягод 500 г сахара) и сок малины (200 г сока на 1 кг ягод), ставят на огонь и нагревают, но не доводят до кипения, непрерывно помешивая, чтобы не пригорело. Через 5–7 мин. снимают с огня, выкладывают в банки и укупоривают крышками.

Яблоки дольками в сиропе

Кипятят сироп, взяв 2 л яблочного сока или воды (за отсутствием сока) на 0,5 кг сахара, опускают в него 2,5 кг нарезанных дольками яблок и кипятят 1–2 мин. Затем чистой (прокипяченной) ложкой с дырочками вынимают яблоки из сиропа и перекладывают в ошпаренную кипятком трехлитровую банку, заливают кипящим сиропом, закрывают крышкой и закатывают.

Такие яблоки сохраняют аромат и хороши не только в качестве начинки для пирогов, но и сами по себе, как десерт, особенно с молоком, сливками, сметаной.

«Холодное варенье» из крыжовника

Крыжовник– 1 кг, сахар-песок– 1,5 кг.

Крыжовник чистят, моют и дают стечь воде, откинув на дуршлаг или решето. Затем ягоды пропускают через мясорубку, засыпают сахаром, хорошо перемешивают и раскладывают в банки.

Пюре из свежих ягод впрок

Спелые ягоды земляники, черной смородины, малины очищают от плодоножек, моют в холодной воде, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем протирают через сито.

На стакан пюре берут 2 ½ стакана сахара. Перемешивают и ставят не менее чем на 6 часов в холодное место, периодически помешивая.

Пюре раскладывают в банки и закрывают.

Используют для начинок пирогов, пирожков, тортов, для приготовления киселей, компотов, сладких соусов.

Заготовка для пирогов из любых фруктов

Из фруктов и ягод можно сделать заготовки в виде начинок для пирогов: сахара при этом идет немного, а получившаяся масса в виде повидла очень хороша для пирогов, блинчиков, оладий, да и просто к чаю.

Такие заготовки делают из яблок, слив, вишен и т. д.

Очищенные яблоки режут на дольки, засыпают сахаром (100–200 г на 1 кг яблок в зависимости от их сладости), ставят на медленный огонь, нагревают, но не доводят до кипения, непрерывно помешивая в течение 5 мин., сразу раскладывают в банки и закрывают.

Можно приготовить эту начинку и другим способом: нарезанные яблоки плотно уложить в банки, пересыпать сахаром (на литровую банку 100–200 г сахара в зависимости от сладости яблок), налить по четверти стакана кипяченой воды, закрыть крышками и стерилизовать 15 мин.

Клубника в собственном соку

Ягоды перебирают, чистят, моют, дают стечь воде. Затем клубнику укладывают в банки, пересыпают сахаром, накрывают крышками, стерилизуют (не доводя до кипения) 5-10 мин. и закатывают.

На килограмм клубники – 300 г сахара.

Варенье-пятиминутка

Цедра цитрусовых, сахар.

Из цедры (именно она содержит больше всего полезных веществ) можно сделать очень полезное варенье-пятиминутку. Для этого нужно не выкидывать кожуру цитрусов, а резать ее на мелкие кусочки и складывать в банку, пересыпая сахаром.

Когда банка наполнится, ее содержимое перекладывают в кастрюлю, доводят до кипения и варят на самом маленьком огне 5–7 мин.

«Ленивый» джем из айвы или твердых груш

Айва иди груши – 2 кг, сахар – 1 кг.

Фрукты натирают на крупной терке. Перемешивают с сахаром и наполняют банки.

Стерилизуют 1,5 ч. Затем закатывают.

Варенье земляничное (1)

Земляника– 400 г, сахар-песок– 400 г.

Варят сироп из воды с сахаром, кладут в него землянику (чем крупнее ягоды, тем лучше) и дают несколько раз вскипеть; протирают смесь через сито; в полученный сироп кладут свежие отборные ягоды, проваривают их немного и, осторожно вынув ягоды, складывают их в банки, а сироп еще уваривают и затем заливают им ягоды, приготовленные в банках.

Варенье земляничное (2)

Земляника– 400 г, сахар-песок– 400 г.

Заливают сахар стаканом воды и варят на медленном огне. Когда сироп уварится до надлежащей густоты, в него кладут ягоды и варят на самом медленном огне, наблюдая, чтобы ягоды не разварились.

Варенье земляничное (3)

Земляника– 400 г, сахар-песок– 400 г.

Сахар насыпают слоем на дно таза для варенья; на этот слой кладут слой ягод и опять засыпают их сахаром так, чтобы ягод не было видно. В таком состоянии оставляют ягоды на сутки-двое, после чего ставят на огонь и дают закипеть только один раз.

Сваренные таким образом ягоды останутся целыми.

Брусника в сиропе

Брусника– 1 кг, сахар-песок– 300 г.

Зрелую бруснику перебирают, моют в холодной воде и кладут в банку. Для приготовления сиропа в кастрюлю всыпают сахар, вливают 2 стакана воды, добавляют лимонную цедру, ставят на огонь, дают прокипеть, процеживают и охлаждают. Холодным сиропом заливают бруснику, закрывают банку пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом. Хранят бруснику в прохладном месте.

Подавать к жареному мясу, птице или дичи.

Варенье из малины без воды

Малина– 400 г, сахар-песок– 600 г.

Свежую спелую малину высыпают в чистый, приготовленный для варки таз, засыпают сахаром, оставляют на всю ночь в прохладном месте. Когда сахар растворится и ягоды дадут сок, ставят на медленный огонь. Через 18–20 мин. постепенного кипячения варенье готово.

Сырое варенье

Сырое варенье готовят из черной и красной смородины, облепихи, голубики, крыжовника, клюквы, черники, брусники. Эти ягоды содержат значительное количество органических кислот, благодаря чему хорошо сохраняются без длительной тепловой обработки, просто залитые сахарным сиропом или смешанные с сахаром.

Ягоды перебирают, у смородины и крыжовника удаляют засохшую чашечку цветка, тщательно промывают и откидывают на сито или чистую ткань, чтобы просохли. Затем их ссыпают в эмалированную кастрюлю и растирают деревянным пестиком либо пропускают через ошпаренную кипятком мясорубку. К ягодам добавляют сухой сахарный песок из расчета 1,5–2 кг песка на 1 кг ягод и тщательно перемешивают. Полученную массу раскладывают в чистые банки и закрывают полиэтиленовыми крышками либо пергаментом.

Заготовленные таким способом ягоды хранят в прохладном помещении (погребе) или домашнем холодильнике. В осенние и зимние месяцы банки можно выставить на балкон, лоджию: благодаря большому количеству сахара сырое варенье не замерзает.

В клюкву и бруснику можно вообще не добавлять сахар, поскольку в этих ягодах много бензойной кислоты, являющейся хорошим консервантом. Их просто заливают остуженной кипяченой водой из расчета 0,5 л воды на 1 кг ягод; в воду по желанию добавляют немного корицы, гвоздики.

Черешня натуральная

Черешню сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек, удаляют поврежденные плоды, моют, дают стечь воде и плотно укладывают в сухие чистые банки.

Наполненные плодами банки заливают горячей водой (температура 60 ˚С), накрывают прокипяченными крышками и помещают в емкость с водой, нагретой до 45–50 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин.

Малина натуральная

Подготовленные ягоды плотно (при частом встряхивании) укладывают в стерилизованные и остывшие банки, накрывают банки крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 ˚С. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л —

1 5 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Так как в черешне мало кислоты, то на 1 л воды рекомендуется добавлять 1 г лимонной кислоты.

Вишня натуральная

Подготовленные вишни с косточками плотно укладывают в банки доверху, заливают кипящей водой, накрывают банки прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 45–50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Абрикосы натуральные

Отбирают свежие, плотные плоды с неяркой оранжевой окраской, одинаковые по величине. Отсортированные абрикосы моют, удаляют поврежденные, сморщенные плоды и очищают от плодоножек.

Натуральные абрикосы можно готовить целыми с косточкой, но для экономии тары их разрезают на половинки по бороздке и удаляют косточки. Половинки плотно укладывают в чистые сухие банки, немедленно заливают кипящей водой, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 25 мин. Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой.

После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Натуральные абрикосы являются полуфабрикатом, который можно использовать для приготовления компота, киселя, соуса, начинки для пирогов, варки варенья и джема.

Персики натуральные

Персики сортируют по степени зрелости и окраске, очищают от плодоножек, моют, разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточки, плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают кипящей водой.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, укладывают в кастрюлю с водой, нагретой до 55–60 °С, и стерилизуют. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Дынный аромат

Чистят дыню от кожуры и семян, режут на кусочки. Складывают в стерилизованные банки и заливают сиропом: на 2 л кипяченой воды —1 ч. ложка лимонной кислоты и 1 стакан сахара. Стерилизуют 10 мин. (банка 0,5 л). Закатывают.

Ежевика натуральная

Целые и плотные ягоды тщательно моют, дают воде стечь, укладывают их в сухие чистые банки и заливают кипящей водой или соком ежевики.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 9-10 мин., 1 л – 10–12 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Черника натуральная

Ягоды подготавливают так же, как для компота, укладывают в чистые сухие банки, слегка утрамбовывая деревянной лопаточкой. Наполняют банки доверху, заливают прокипяченной водой (температура 50–60 ˚С), накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 9-10 мин., 1 л – 10–12 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Компот клубнично-черешневый

Для приготовления компота берут 50 % клубники и 50 % черешни. На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: 2 кг клубники, 2 кг черешни и 640 г сахара.

Подготовленные ягоды вперемешку укладывают в чистые сухие банки и заливают сахарным сиропом 35 %-ной концентрации (400 г сахара и 750 мл воды на 1 л сиропа), температура которого не должна превышать 50–60 ˚С.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 ˚С, для стерилизации или пастеризации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., а время пастеризации при 85 ˚С соответственно 15 мин. и 20 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот вишнево-черешневый

Для такого компота рекомендуется брать 50 % вишен и 50 % черешен. На 10 банок компота вместимостью 0,5 л необходимо: 1,3 кг вишен, 1,3 кг черешен и 400 г сахара.

Подготовленные плоды вперемешку плотно укладывают в банки и заливают 25 %-ным сиропом (280 г сахара и 830 мл воды на 1 л сиропа), температуры 80–85 ˚С.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, помещают в емкость с горячей водой и стерилизуют при температуре 100 ˚С (банки емкостью 0,5 л – 10–15 мин., 1 л – 20 мин.).

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Моченые яблоки с рябиной

Яблоки– 5 кг, рябина– 5 кг, сахар-песок– 500 г, соль – 100 г, вода – 10 л.

Подготовленные яблоки и рябину укладывают в бочку и заливают охлажденным раствором, приготовленным из воды, сахара и соли. Выдерживают в прохладном месте 30 дней.

Моченый виноград

Используют столовые или винные сорта винограда с плотной кожицей.

Отбирают крепкий, зрелый, с крупными, здоровыми, хорошо развитыми ягодами виноград, моют его несколько раз в холодной воде и укладывают в банки, пересыпав каждый ряд мелко смолотыми и просеянными семенами горчицы.

На 10 кг винограда надо класть 500–600 г семян горчицы.

Затем в банки очень осторожно наливают с одного конца чистую холодную воду, чтобы она полностью покрыла виноград, плотно закрывают пергаментной бумагой и ставят на хранение в прохладном месте.

Продукт готов к употреблению через 20–25 дней.

Моченый виноград очень вкусный, ароматный. Его сок, чуть кисловатый, можно пить.

Моченая брусника

Для мочения впрок бруснику надо выбирать зрелую, крепкую и яркого цвета; брусника темно-красная не хранится долго, а бледно-розовая – невкусная. Перед мочением перебирают ягоды и моют их в холодной воде, отделяя сор и листочки. Мочить лучше в стеклянных банках, чем в кадках, потому что от деревянной посуды, как бы она ни была чиста, брусника всегда закисает.

На 7 кг брусники берут 50 г мелкой соли и 0,5 кг меда или 300 г сахара. Соль и мед, или сахар, кипятят в достаточном количестве воды, снимая пену, остужают и заливают бруснику Такая брусника очень вкусна и хорошо хранится.

Изюм из черноплодной рябины

1,5 кг ягод, 2 ст. воды, 1 ст. сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Сварить сироп и залить ягоды.

Варить на медленном огне, снимая пену.

Процедить через дуршлаг, чтобы не оставалось сиропа.

На доску настелить бумагу и разложить ягоды в один слой, вялить в течение 3–4 суток в сухом и теплом месте.

Сложить ягоды в банку и держать на кухонной полке для хранения.

Из остатков сиропа сделать еще одну порцию изюма или добавить водку – получится ликер.

Если ягоды не досушить – они заплесневеют, а если пересушить – они станут невкусными.

Рецепт Г. Нагаевой.

Примечание. Для детей гораздо полезнее цукаты из овощей и фруктов, нежели конфеты.

Изюм из ирги

1 кг ягод ирги, 0,5 ст. сахара.

Ягоды обдать кипятком, выложить на противень, пересыпая сахаром.

Поместить в духовку, нагретую до 100 °С, выдержать в духовке, постоянно перемешивая, до полного растворения сахара.

Снизить температуру до 50 °С и подвялить примерно 30–40 мин.

Вынуть противень из духовки и окончательно досушить изюм при комнатной температуре.

Сложить в коробки и хранить в сухом месте.

Рецепт М. Калугиной.

Вяленая тыква и дыня

Отобрать плоды с плотной мякотью.

Вымыть, очистить от кожуры, семян и размягченной мякоти, нарезать полосками толщиной 2–3 см, длиной 5–7 см.

Разложить на смоченную ткань или плотную бумагу на противень.

Поставить в духовку и подвялить при температуре не выше 60 ˚С около 10 ч.

Духовку следует держать слегка приоткрытой для удаления влаги.

Затем следует открыть духовку и досушить подвяленные дольки.

Хранить в коробках в сухом помещении.

Яблочный сыр

1 кг пюре из яблок, 500 г меда, 250 г сахара.

К протертому яблочному пюре добавить 500 г меда и 250 г сахара, гвоздику, мускатный орех и лимонный сок по вкусу. Хорошо перемешать.

Массу уварить до загустения, поставив миску в таз с водой. Нагревание прекратить, когда содержимое начинает отслаиваться от дна и стенок миски.

Кусок плотной ткани смочить в воде, расстелить на решете и выложить на него массу. Положить гнет и подождать, пока стечет вся жидкость.

Твердую оставшуюся массу прямо на полотне поставьте в теплую духовку и запекайте до тех пор, пока сверху не образуется румяная корочка.

На основе отжатой жидкости получается прекрасный компот или кисель.

Сыр очень вкусен, и его можно долго хранить в холодильнике.

Цукаты и скрои из японской айвы

1 кг плодов айвы японской, 1 кг сахара.

Плоды нарезать как можно тоньше и перемешать с сахаром.

Выдержать эту массу, временами перемешивая, двое суток, пока весь сахар не растворится. Проварить до прозрачности долек.

Сироп слить или процедить через сито (стекает долго – не менее 12 ч).

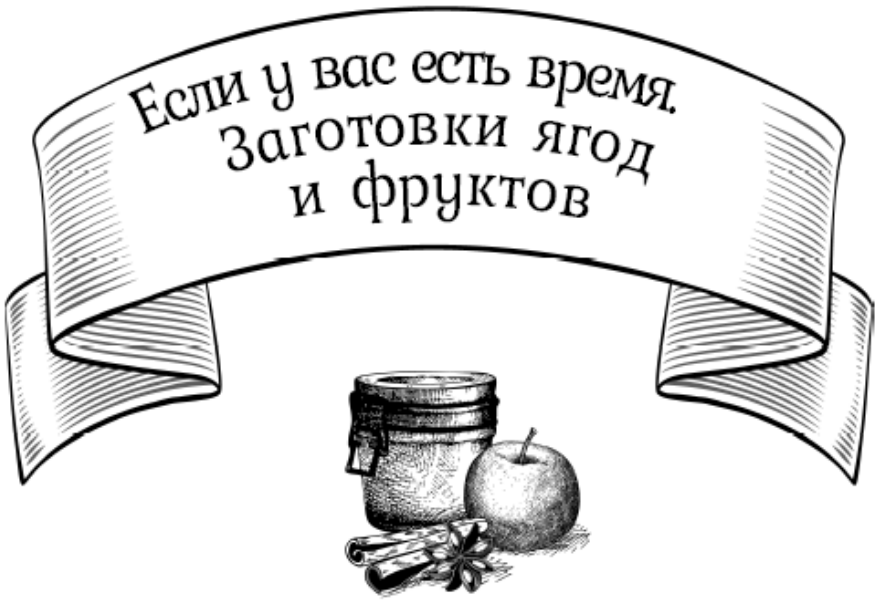
Сироп пастеризовать и хранить в холодильнике. Его добавляют вместо кислоты для ароматизации тортов, печений или салатов.

К оставшимся долькам айвы присыпают сахарной пудры, чтобы не слиплись, и высушивают в слабо нагретой духовке.

Получаются очень вкусные и ароматные цукаты.

Можно использовать оставшиеся от приготовления сиропа плоды айвы, добавив к другим ягодам, например аронии, и сварить варенье или джем.

Если у вас есть время. Заготовки ягод и фруктов



Джемы

Для приготовления джемов можно использовать самые различные фрукты и овощи – черешню, вишню, абрикосы, персики, землянику, клубнику, инжир, а также морковь, зеленые помидоры и т. д., сахар или сироп. Сахар лучше просеивать.

Готовый джем раскладывают в стеклянные банки в горячем состоянии и не допускают его желирования в посуде, в которой его варили.

Закрывают банки пергаментной бумагой или калькой, когда джем уже остыл. Хранят в сухом, прохладном помещении.

Джем из смеси клубники с красной смородиной

Подготовленные ягоды помещают в эмалированный таз, добавляют измельченную на мясорубке красную смородину (400 г на 1 кг клубники) и пересыпают сахаром (1 кг на 1 кг смеси). Смесь выстаивают 14–16 ч, затем проваривают 10–15 мин., клубнику извлекают, а сироп продолжают варить до тех пор, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, не упадет шариком на дно.

В готовое желе опускают клубнику и варят до готовности. Перед расфасовкой джема в банки его следует охладить. В противном случае клубника сконцентрируется в верхней части банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 40–50 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 30 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Джем из малины

Подготовленную малину погружают в кипящий сахарный сироп (на 1 кг ягод 1 кг сахара и 430 мл воды) и уваривают до полной готовности.

В кипящем состоянии джем расфасовывают в горячие банки, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Джем из абрикосов

Подготовленные абрикосы разрезают на половинки, удаляют из них косточки и бланшируют в сахарном сиропе 10 %-ной концентрации в течение 10–20 мин. Сироп готовят из расчета 360 мл воды и 40 г сахара на 1 кг плодов.

После бланширования в абрикосы всыпают сухой просеянный сахар из расчета 1060 г сахара на 1 кг плодов и варят джем при частом помешивании, не допуская пригорання.

Для получения однородной консистенции джема плоды абрикосов после бланширования пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 6–7 мм.

Для получения джема плотной консистенции рекомендуется за 10–15 мин. до окончания варки добавить в него до 15 % сока или пюре из крыжовника, яблок либо айвы.

Готовый горячий джем расфасовывают в сухие подогретые банки, герметически укупоривают жестяными крышками и охлаждают. В случае приготовления джема из сладких сортов абрикосов во избежание его засахаривания на каждый килограмм подготовленных плодов добавляют 2–3 г лимонной или винно-каменной кислоты.

Джем из слив

Подготовленные сливы разрезают по бороздке ножом из нержавеющей стали на половинки и удаляют косточки. В эмалированную кастрюлю или таз наливают воду из расчета ¾ стакана воды на 1 кг слив, выкладывают сливы, ставят на огонь и проваривают в течение 10–15 мин. После этого в кастрюлю добавляют хорошо просеянный сахарный песок (1,1 кг на 1 кг слив) небольшими порциями, чтобы сахар лучше растворился. После полного растворения сахара джем уваривают до готовности при частом помешивании, не допуская пригорання.

Горячий джем раскладывают в горячие сухие банки доверху, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Джем из алычи

Джем из алычи варят без косточек. Подготовленные плоды помещают в эмалированный таз, добавляют воду (¼ стакана на 1 кг плодов) и проваривают 10–15 мин., добавляют сахарный сироп 75 %-ной концентрации, приготовленный из расчета на 1 кг алычи 1,2 кг сахара и 400 мл воды. После добавления сахарного

сиропа массу уваривают до готовности при постоянном помешивании, не допуская пригорання.

Готовый горячий джем разливают в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают.

Джем из груш

Для джема отбирают мелкие твердые груши. Их моют, режут мелкими кусочками, удаляя сердцевину, укладывают в эмалированный таз, послойно пересыпают сахаром (500 г на 1 кг подготовленных груш) и оставляют на 24 ч для выделения сока и впитывания плодами сахара.

На следующие сутки таз ставят на огонь, добавляют 2–3 г лимонных корочек, 2–3 шт. гвоздики или 0,05 г ванилина на 1 кг подготовленных груш. После варки в течение 1 ч груши становятся прозрачными и джем считается готовым.

Горячий джем фасуют в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают и охлаждают. При хранении готового продукта без герметической укупорки в горячий джем добавляют коньяк (3–5 ст. ложек на 1 кг джема), перемешивают, разливают в тару и завязывают целлофаном или пергаментной бумагой.

Джем из яблок

Хорошо промытые яблоки очищают от кожицы (можно и не очищать, если кожица мягкая), нарезают на тонкие дольки или кусочки, помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (600–800 мл на 1 кг плодов) и проваривают 10–15 мин.

Проваренные яблоки заливают горячим профильтрованным сахарным сиропом 75 %-ной концентрации (1,1 кг сахара и 360 мл воды на 1 кг подготовленных яблок) и уваривают массу до готовности.

Готовый горячий джем расфасовывают в подогретые сухие банки, герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая банок.

Джем из рябины

Подготовленные ягоды бланшируют в кипящей воде или в паровой соковарке. После бланширования их раздавливают тыльной стороной ложки или деревянным пестиком. Промытые

ягоды можно не бланшировать, а пропустить через мясорубку.

Полученную массу помещают в эмалированный таз, добавляют воду и сахар (соответственно 400 мл и 1,5 кг на 1 кг ягод) и варят джем в один прием при непрерывном помешивании, не допуская пригорання.

Уваренный горячий джем фасуют в сухие подогретые банки, герметически укупоривают их, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Джем из черники

Для джема отбирают спелые ягоды, моют их холодной водой, дают ей стечь, удаляют примеси. Подготовленные ягоды помещают в эмалированный таз, добавляют воду и сахар (соответственно 300 мл и 1,2 кг на 1 кг ягод) и варят на слабом огне до готовности. В конце уваривания для улучшения вкуса рекомендуется добавить лимонную или винно-каменную кислоту (3 г на 1 кг подготовленных ягод).

Уваренный кипящий джем фасуют в сухие подогретые банки, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75–80 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 95 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок.

По окончании пастеризации банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Цукаты

Готовят цукаты из вишен, черешен, слив, рябины, абрикосов, яблок, груш, айвы, мандаринов, апельсинов, лимонов, персиков, малины, ежевики, брусники, а также из корок дынь и арбузов.

Плоды или ягоды варят с сахарным сиропом до полной готовности. Затем их выкладывают из сахарного сиропа на дуршлаг. Ягоды и плоды, пропитанные сиропом, раскладывают на сито в один слой и подсушивают на солнце, в духовке или печи при температуре 30–40 ˚С. В процессе сушки их обсыпают сухим мелким сахарным песком.

Приготовленные цукаты фасуют в банки и плотно укупоривают. Хранят цукаты в сухом, прохладном месте.

Цукаты из чернослива

Чернослив помещают в эмалированный таз, заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета

1,2 кг сахара и 1,5–2 стакана воды на 1 кг чернослива. Залитые сиропом плоды выдерживают 10 ч, после чего уваривают 15 мин. и опять выдерживают 10 ч.

В процессе третьей варки цукаты уваривают до готовности, то есть температура кипения сиропа должна быть 107,5-108 ˚С.

Уваренные до готовности плоды вместе с сиропом сливают в дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставляют в нем на 1–1,5 ч, чтобы стек сироп, после чего их раскладывают одним слоем на сито. Через 1–2 дня чернослив обсыпают сахаром и досушивают при комнатной температуре 4–5 дней.

Готовые цукаты помещают в чистые сухие банки, герметически укупоривают крышками и в таком состоянии хранят до употребления.

Цукаты можно приготовить и без косточек. Для этого перед укладкой слив на сито из них удаляют косточки.

Оставшийся сироп имеет густую консистенцию (желеобразную) и приятный вкус. На нем можно повторно сварить цукаты или использовать как варенье или начинку для пирогов, а также как добавку к соусам.

Цукаты из яблок

Для цукатов отбирают кисло-сладкие плоды с плотной тканью (лучше антоновку). Их моют, удаляют плодоножки,

разрезают ножом из нержавеющей стали на дольки длиной 15–20 мм и удаляют сердцевину.

Подготовленные яблоки выкладывают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде 1–2 сек., после чего немедленно погружают в холодную воду.

Пробланшированные дольки погружают в эмалированную кастрюлю, заливают горячим (температура 80 °С) сахарным сиропом, уваривают 15 мин. и оставляют на 10 ч.

Сироп готовят из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг яблок. Через 10 ч смесь уваривают 15 мин. и вторично выдерживают 10 ч, затем уваривают до температуры кипения сиропа 107,5-108 °С. Горячую массу откидывают на сито или на дуршлаг и оставляют на 1,5–2 ч.

Пропитанные сиропом дольки раскладывают в один слой и подсушивают в печи или в духовке при температуре не выше 40 °С. Слегка подсушенные дольки обсыпают мелким сахаром так, чтобы вся их поверхность была покрыта сахаром, после чего дольки досушивают в духовке.

Цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Готовые цукаты укладывают в чистые сухие банки, герметически укупоривают, предохраняя их тем самым от пересыхания.

Цукаты из груш

Для цукатов берут немного недозревшие с плотной тканью груши. Дольки помещают в эмалированный таз и заливают горячим (температура 80–85 °С) сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг плодов.

Залитые сиропом груши ставят на огонь, уваривают 15 мин. и отставляют на 10 ч. После первой выдержки их уваривают 15 мин. и снова отставляют на 10 ч. Третий раз цукаты уваривают до температуры кипения сиропа 108 °С, откидывают на дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставляют на 1–1,5 ч.

Остывшие дольки раскладывают в один слой на сите и подсушивают на солнце или в духовке при температуре не выше 35–40 °С, затем обсыпают мелким сахаром и досушивают.

Готовые цукаты во избежание пересыхания помещают в чистые сухие банки и герметически укупоривают крышками.

Цукаты из рябины

Пробланшированную рябину помещают в эмалированный таз, заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета

1,2 кг сахара и 300 мл воды на 2 кг ягод, и выдерживают 8-10 ч, а затем уваривают 10–15 мин. и опять отставляют на 8-10 ч. После этого ягоды уваривают до температуры кипения сиропа 107,5-108 ˚С.

На кастрюлю устанавливают дуршлаг и в него выливают кипящую массу. Через 1–1,5 ч ягоды рябины укладывают в один слой на сито и подсушивают в духовке при температуре не выше 35 ˚С. Слегка подсушенные ягоды обсыпают мелким сахаром со всех сторон и досушивают в духовке.

Готовые цукаты (о готовности свидетельствует корочка из мелких кристаллов сахара на поверхности ягод) укладывают в банки и во избежание пересыхания герметически укупоривают их. Оставшийся от цукатов сироп можно использовать как варенье для чая и мучных блюд, а также для повторного приготовления цукатов.

Готовые цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Сначала их сушат 1–2 дня, затем обваливают в сахаре, после чего сушат еще 2–3 дня.

Цукаты из боярышника

Плоды заливают сахарным сиропом (на 1 кг плодов

1,2 кг сахара и 300 мл воды) и выдерживают 8-10 ч. Затем смесь проваривают 15 мин. и вновь выдерживают 8-10 ч. В начале первого проваривания следует ложкой взрыхлить осевший на дне сахар и добавить лимонную кислоту (2 г на 1 кг плодов).

В процессе следующей варки цукаты уваривают до готовности, то есть до температуры кипения сиропа в конце уваривания 108 ˚С.

Уваренные до готовности плоды выливают в дуршлаг, установленный на эмалированную кастрюлю, и оставляют на 1–1,5 ч. Остывшие плоды частями выкладывают на тарелку, обкатывают в мелком сахарном песке, складывают в сито (можно в несколько слоев) и сушат при комнатной температуре в течение 5–6 дней.

Готовые цукаты во избежание их пересыхания складывают в сухие чистые банки, герметически укупоривают крышками и хранят до употребления.

Оставшийся после приготовления цукатов сироп можно использовать как варенье к чаю и к другим блюдам. По консистенции он похож на желе.

Цукаты из апельсиновых корок

Для удаления горечи свежие апельсиновые корки вымачивают в холодной воде в течение 4 суток, меняя воду 2–3 раза в сутки, затем проваривают их 10–15 мин., откидывают на дуршлаг и после отекания воды помещают в эмалированный таз.

Размягченные корки заливают горячим профильтрованным сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,8 кг сахара и 450 мл воды на 1 кг подготовленных корок.

Цукаты варят в три приема. Первые два раза варят по 10 мин и выдерживают по 10 ч.

В конце третьей варки в смесь добавляют лимонную кислоту (2–3 г на 1 кг корок) и уваривают до температуры кипения сиропа 108 °С.

Уваренные до готовности корки откидывают на дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставляют на 1 ч до полного стекания сиропа.

Охлажденные корки выкладывают на сито, подсушивают при комнатной температуре в течение суток, а затем обкатывают в сахаре и досушивают еще в течение суток.

Цукаты из лимонных корок

Корки вымачивают 5 суток в холодной воде, меняя ее 2–3 раза в день. Вымоченные корки бланшируют 10 мин. в кипящей воде и откидывают на дуршлаг.

Подготовленные таким образом корки помещают в эмалированный таз и заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг подготовленных корок. Сироп желательно готовить на воде, в которой бланшировались корки.

Корки для цукатов варят в три приема по 10 мин. с выдержкой между варками по 10 ч. При третьей варке цукаты уваривают до температуры кипения сиропа 107,5 °С, откидывают их на дуршлаг и оставляют на 1–1,5 ч для полного стекания сиропа. Затем корки укладывают в один слой на сито и немного подсушивают в духовке при температуре не выше 40 °С.

Подсушенные корки обсыпают мелким сахаром, стараясь покрыть им всю поверхность каждой корки, после чего цукаты снова досушивают в духовке. Во избежание увлажнения или пересыхания готовых цукатов их укладывают в чистые сухие банки и герметически укупоривают.

Готовые остывшие цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Сначала их подсушивают в течение суток, а затем обкатывают в сахаре и досушивают в течение 1–2 суток.

Желе

Желе – это уваренные с сахаром и загустевшие плодовые и ягодные соки, содержащие большое количество естественного пектина и кислоты. Высококачественное желе прозрачно и имеет натуральный цвет, свойственный тому виду плодов и ягод, из которых оно сварено. Готовят его из сока свежих плодов и ягод неполной зрелости.

Вместо соков в желе можно добавлять пищевой желатин. Его предварительно замачивают в небольшом количестве воды в течение 6 ч, затем нагревают до полного растворения и добавляют в желе в конце варки.

Часто на поверхности готового желе выступает пена и образуется тонкая пленка (свернутые белки), ее надо обязательно удалять, так как это благоприятная среда для развития микроорганизмов.

Разливать готовое желе, как и джемы, в банки надо в горячем виде, чтобы оно не начало желировать в той посуде, где варилось.

Банки с желе закрывают чистой пергаментной бумагой, хранят в сухом, проветриваемом помещении.

Желе из черной смородины

Желе получают путем уваривания натурального сока с добавлением сахара. Его можно приготовить двумя способами.

Первый способ

Свежий сок наливают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока), ставят на огонь и доводят до кипения при постоянном помешивании, пока не растворится весь сахар. Полученную смесь в горячем виде фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли. Профильтрованный сок вновь сливают в кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на ⅕-¼ части.

Горячую массу (температура 75–80 ˚С) разливают в чистые подогретые банки, укупоривают их крышками и охлаждают, не переворачивая.

Второй способ

Подготовленный свежий сок наливают в кастрюлю, ставят на

огонь и уваривают, непрерывно снимая пенку. Когда объем сока уменьшится вдвое, в него добавляют сахар и варят желе до готовности.

Желе из красной смородины

Ягоды красной смородины помещают в эмалированный таз, ставят на огонь и нагревают до появления пара. Прогретые ягоды в горячем состоянии протирают через сито деревянной ложкой, не нажимая сильно на ягоды, чтобы не раздавить зернышки. В протертую массу добавляют сахар (1,5 кг на 1 л сока), ставят на огонь, доводят до сильного кипения, снимают с огня на 15–20 мин., снимают пену, вновь ставят на огонь, дают сильно закипеть и отставляют на 20 мин., после чего ставят таз на огонь и варят до тех пор, пока перестанет выделяться пена.

Горячее желе (температура около 90 ˚С) разливают в горячие банки и оставляют открытыми на 24 ч, после чего их герметически укупоривают или накрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом.

Такое желе хранят в прохладном месте.

Желе из вишни

Для желе берут немного недозревшие вишни. Их перебирают, удаляя плодоножки и поврежденные плоды, моют, дают стечь воде, помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (300 мл на 1 кг плодов) и варят до выделения сока, отжимают сок и фильтруют его через 4 слоя марли.

Профильтрованный сок наливают в кастрюлю, ставят на огонь, уваривают на ⅓ первоначального объема, затем постепенно добавляют сахар (700 г на 1 л сока). После полного растворения сахара желе кипятят на слабом огне до готовности.

Горячее готовое желе расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают лакированными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, и пастеризуют при 85 ˚С. Время пастеризации для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая на крышки.

Желе из абрикосов

Для приготовления желе пригодны не вполне созревшие абрикосы.

Плоды моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, ножом из нержавеющей стали разрезают на половинки, удаляют косточки, помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (400 мл на 1 кг плодов) и варят до размягчения.

Полученную массу протирают через сито, уваривают до уменьшения на ⅖ первоначального объема, снимая пену Затем при постоянном помешивании добавляют небольшими частями сахар (500 г сахара на 1 л сока). Когда сахар полностью растворится, ложкой отбирают пробу на желирование.

Готовое горячее желе расфасовывают в сухие подогретые банки, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 70 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 90–95 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 8-10 мин., 1 л – 12–15 мин. Во время обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Желе из слив

Желе готовят из свежеприготовленного сливового сока. Сок наливают в эмалированную кастрюлю, добавляют к нему сахар (600 г на 1 л сока), доводят смесь до кипения, полностью растворяют сахар и в горячем состоянии фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли.

Профильтрованный сок уваривают до уменьшения первоначального объема примерно на ⅓ (по замеру). Время уваривания должно быть не более 30–35 мин.

Горячее желе расфасовывают в нагретые сухие банки, накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают и, не переворачивая, медленно охлаждают, накрыв их плотной тканью.

Желе из винограда

Для желе подбирают не вполне созревший виноград с мясистой плотной мякотью. Его тщательно моют, дают воде стечь, обрывают ягоды с гребней, удаляя гнилые и деформированные.

Подготовленные ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (400 мл на 1 кг ягод), ставят на огонь и при слабом кипении варят 16 мин.

Полученный сок фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли, а мезгу выкладывают в холщовый мешочек и слегка отжимают. Выжатый при этом вторичный сок фильтруют и добавляют к общей массе сока. Сок уваривают до уменьшения первоначального объема вдвое (по замеру), снимая пенку. В период кипения сока в него частями добавляют сахар (700 г на 1 л сока) и уваривают желе до готовности.

Готовое горячее желе расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для пастеризации. При пастеризации кастрюлю накрывают крышкой. Уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. Время пастеризации при 90 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 8-10 мин., 1 л – 12–15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и, не переворачивая, охлаждают.

Желе из лимонов

Спелые лимоны моют в холодной воде, дают стечь воде и ножом из нержавеющей стали нарезают тонкими ломтиками вместе с кожицей.

Нарезанные лимоны помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (1 л на 8-10 лимонов) и варят на слабом огне 25–30 мин., после чего образовавшийся сок фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли.

Чистый лимонный сок для приготовления желе можно получить с помощью паровой соковарки. Осветленный сок сливают в чистую эмалированную кастрюлю, уваривают, снимая пену, до тех пор, пока объем уменьшится вдвое (по замеру). После уваривания в сок мелкими порциями при постоянном помешивании добавляют сахар (0,9–1 кг на 1 л сока) и уваривают до готовности.

Для получения желе более плотной консистенции в уваренное желе можно добавить растворенный желатин (10 г на 1 л сока). Все необходимое количество желатина растворяют в стакане воды.

Готовое горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, герметически укупоривают их крышками и охлаждают, не переворачивая.

Желе из мандаринов

Желе готовят из свежего натурального сока. Сок наливают в

эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и постепенно добавляют в него сахар (1,2 кг на 1 л сока), чтобы он лучше растворился. После полного растворения сахара сок фильтруют через 3–4 слоя марли, а затем уваривают желе до готовности.

Готовое горячее желе выкладывают в чистые горячие банки, герметически укупоривают крышками и, не переворачивая, охлаждают.

Пастила

Пастилу можно приготовить практически из любого повидла. Для приготовления пастилы надо взять готовое повидло, слегка охладить и выложить слоем толщиной 1–2 см на кондитерские листы или деревянные доски, выстланные пергаментной бумагой, смазанной растительным (лучше оливковым или подсолнечным прокипяченным, чтобы не было запаха) маслом.

Приготовленные пласты пастилы можно сушить на солнце или в духовке. Во время сушки пласты надо обязательно переворачивать, чтобы быстрее и равномернее происходило высыхание с обеих сторон.

Когда пласты будут высушены до полной готовности, их надо несколько раз прокатать деревянным валиком (прессовать), чтобы придать пласту еще более равномерную толщину, кроме того, после прессования на поверхности пласта получается красивый глянец.

Пастилу можно считать готовой, если просушенные пласты по толщине будут равномерны, не прилипать к пальцам и хорошо заворачиваться рулетом.

Хранить пастилу надо в сухом, прохладном и хорошо проветриваемом помещении обязательно завернутой в бумагу, к которой она не прилипает.

Итак, пастилу можно приготовить из различных фруктов. Фрукты залить небольшим количеством воды, поставить на огонь, а когда они станут мягкими, протереть через сито.

Яблочную пастилу готовят из печеных яблок.

На килограмм пюре берут 200–500 г сахара (в зависимости от кислоты плодов).

Варят пастилу в эмалированной кастрюле, часто помешивая деревянной ложкой, чтобы не пригорела. Пастила готова, когда при помешивании тянется за ложкой и отделяется от дна кастрюли. Чтобы придать пастиле особый вкус и аромат, в конце варки добавляют измельченные грецкие орехи или мелко нарезанные цукаты из апельсиновых корок.

Готовую пастилу сворачивают рулетом (хорошо перед этим посыпать измельченными орехами) или режут пластами.

Можно сделать многослойную пастилу, например, слой яблочный, слой сливовый и слой айвовый. Вкусную пастилу готовят из отходов, остающихся после получения сока любых фруктов и ягод в соковарке.

Горячую массу этих отходов протирают через сито и варят (лучше на водяной бане) до готовности, пока при помешивании

масса не будет тянуться за ложкой, обнажая дно кастрюли. При варке этой пастилы сахар можно не добавлять.

Пастила из черноплодной рябины

10 стаканов рябины раздавить в кастрюле деревянной ложкой, засыпать сахаром (5 стаканов), кастрюлю закрыть и поставить в духовку со средней температурой. Когда ягоды дадут сок, перемешать, чтобы сахар лучше растворился. Затем массу протереть через сито и дать остыть. Добавить сырой яичный белок из расчета: на 3 стакана пюре 1–2 белка, взбивать, пока масса не побелеет, потом положить в невысокий деревянный ящичек, заполнив его примерно на треть, и снова поставить в ящичке в не слишком жаркую духовку, чтобы масса подсохла. На подсохший пласт класть второй, затем третий.

Накрыть подсушенную пастилу белой бумагой, закрыть ящик крышкой и поставить на хранение в сухое, прохладное место.

Пастила из черной бузины

Выжимки ягод черной бузины – сахар-песок– 600 г.

Выжимки ягод черной бузины перемешать и варить 15 мин., раскатать на противне слоем 1–1,5 см, высушить на воздухе или в духовке при малом нагреве.

Пастила из голубики

Ягоды голубики – 1 кг, сахар-песок – 600 г, вода – 1 стакан

Промытые ягоды голубики залить водой и варить 10–20 мин., протереть через сито, смешать с сахаром, хорошо взбить, уварить до нужной густоты и высушить в лотках.

Мармелад

Для приготовления мармелада используют перезревшие плоды и ягоды. Сначала их надо перебрать, хорошо промыть, удалить косточки (если плоды с косточками), вырезать поврежденные места, затем сварить и протереть через сито. Сахар класть только тогда, когда пюре загустеет.

Во время варки надо следить, чтобы масса не пригорела, для чего постоянно осторожно помешивать деревянной лопаточкой.

Мармелад считается готовым, если лопаточка, проведенная по дну таза, не оставляет за собой бороздки.

Готовый мармелад выкладывают в банки и стерилизуют в течение 15 мин.

Мармелад яблочный

Отбирают яблоки (2,5 кг), очищают, режут на ломтики, кладут в холодную воду и ставят на довольно сильный огонь. Варят, пока яблоки не станут мягкими, затем выкладывают на сито и разминают ложкой; протертое пюре варят до тех пор, пока не загустеет.

Готовят сироп из 1,6 кг сахара и очень малого количества воды, кладут в него протертые яблоки и, постоянно помешивая, уваривают до необходимой густоты, потом остужают, пересыпают сахаром, лишний сахар удаляют, встряхивая мармелад.

Готовый мармелад должен остыть, затем его кладут в сухие банки. Хранят в сухом месте.

Мармелад из дыни

Дыню очищают от семян и корок, мякоть нарезают кусочками и варят на медленном огне до мягкости. Потом протирают через сито и снова ставят варить, теперь уже с сахаром. Варят до готовности, пока не загустеет. На 1 кг дыни берут 1 кг сахара, ½ стакана воды.

Мармелад из рябины

Ягоды заливают небольшим количеством воды и варят на умеренном огне, пока не станут совершенно мягкими. Затем протирают через сито, снова ставят варить на медленный огонь. Поварив немного, добавляют сахара столько же, сколько

используется ягод. Непрерывно помешивая, варят ягоды с сахаром до готовности.

Мармелад персиковый

Берут спелые, здоровые персики (2,8 кг), очищают их от кожицы и косточек, разминают деревянным пестиком и варят при постоянном помешивании. Затем добавляют 2,4 кг сахара, продолжают уваривать, интенсивно помешивая, снимают с огня, дают остыть и раскладывают в сухие банки.

Мармелад малиновый

Отбирают зрелые ягоды, протирают через сито и хорошо уваривают на медленном огне. На 1,6 кг ягод берут 800 г сахара. Сахар варят с добавлением малого количества воды и смешивают с протертой малиной. Затем, постоянно помешивая, доводят до готовности.

Мармелад из крыжовника и смородины

Берут поровну крыжовник и смородину, ягоды перебирают, моют, протирают через сито, кладут на каждые 500 г ягод по 250 г сахара, уваривают до готовности и раскладывают в банки. Хранят в сухом месте.

Мармелад абрикосовый

Спелые плоды очищают от кожицы, вынимают косточки и засыпают сахаром (на каждые 400 г по 200 г сахара). Абрикосы, засыпанные сахаром, оставляют на 3–4 ч, потом ставят на медленный огонь, хорошо разваривают, протирают через сито или решето.

Мармелад вишневый

Отбирают здоровые, спелые вишни (1,2 кг), очищают от плодоножек, удаляют косточки и хорошо уваривают

на медленном огне. Берут 1,2 кг сахара, готовят сироп, кладут в него вишни и хорошо перемешивают. Потом снимают с огня, дают остыть, посыпают сахаром, подсушивают в слабо нагретой духовке. В банки раскладывают, когда остынет.

Полученное пюре выкладывают в деревянные формы, немного подсушивают в слабо нагретой духовке, затем пересыпают сахаром; лишний сахар, встряхивая, убирают и снова подсушивают в духовке. Готовый мармелад хранят в сухом месте.

Фрукты и ягоды в сахаре

Брусника, протертая с сахаром

Брусника – 1 кг, сахар-песок – 1 кг.

Перебранные и промытые ягоды брусники бланшируют 10 мин., откидывают на дуршлаг, протирают через сито, смешивают с сахаром, подогревают до 90–95 °С, раскладывают в банки, стерилизуют в течение 20–30 мин., плотно закрывают крышками и ставят на хранение в прохладное место.

Груши и яблоки в сахаре

Отбирают зрелые, здоровые плоды кисло-сладких груш и яблок, моют, очищают от кожицы (если плоды нежные, можно не чистить), нарезают ломтиками толщиной до 2 см, вырезают сердцевину, укладывают в банки, пересыпают сахаром: на пол-литровую банку – 200 г сахара (если плоды кислые – до 300 г), на литровую – до 400 г, накрывают крышками, стерилизуют 20–25 мин. и закатывают крышками.

Клюква, протертая с сахаром

Ягоды клюквы – 1 кг, сахар-песок – 1 кг.

Отобранные и вымытые ягоды клюквы бланшируют 8-10 мин., откидывают на дуршлаг или решето и протирают. Полученное пюре смешивают с сахаром, подогревают до 90–95 °С, раскладывают в банки, стерилизуют 30 мин. Хранят в темном и прохладном месте.

Сливы в сахаре

Отбирают зрелые, здоровые плоды. Моют в холодной воде, дают ей стечь, режут сливы на половинки, удаляют косточки, плотно укладывают срезом вниз в банки до самых «плечиков», чередуя слой плодов и слой сахара. На пол-литровые банки – 150–200 г сахара, на литровые – 250–350 г (в зависимости от кислоты плодов). Затем банки накрывают крышками, стерилизуют 15–25 мин. и закатывают.

Черная смородина с сахаром (горячий способ)

Ягоды очищают от плодоножек, чашелистиков, моют в холодной воде, откидывают на дуршлаг, дают воде стечь и обсохнуть ягодам. Затем ягоды слегка раздавливают и добавляют сахар (из расчета: на килограмм ягод 1,3 кг сахара).

Когда ягоды дадут сок, ставят на медленный огонь. Как только смородина начнет «пыхтеть», но не кипеть, ее снимают, разливают горячей в банки, остужают, закрывают плотной пергаментной бумагой и завязывают. Хранят в прохладном месте.

Крыжовник дробленый

Спелый крыжовник моют, разминают деревянной ложкой, заливают горячей водой (четверть стакана воды на килограмм ягод), ставят на огонь и нагревают, но не доводят до кипения, непрерывно помешивая, в течение 30 мин. Затем отжимают сок, пока он не остыл, разливают в банки, стерилизуют и закатывают.

В оставшуюся массу добавляют по вкусу сахар (можно без сахара), снова подогревают почти до кипения, но не кипятят, сразу же горячим перекладывают в банки и закатывают.

Такой крыжовник – отличная начинка для пирогов, можно его использовать и для приготовления компотов и киселей.

Фруктовые приправы

Из плодово-ягодного пюре можно приготовить приправы к разнообразнейшим блюдам. К свежему пюре из яблок, слив, персиков добавляют сахар и пряности, перемешивают и выпаривают при постоянном помешивании, пока оно не уменьшится примерно на одну пятую первоначального объема.

Готовую приправу горячей раскладывают в банки, стерилизуют 10–20 мин. и закатывают.

Для приготовления яблочной или персиковой приправы на килограмм пюре требуется 250 г сахара и 2 г (половина чайной ложки) молотой корицы.

Варенье

При варке варенья на каждый килограмм фруктов или ягод берут не менее килограмма (в некоторых случаях до 2 кг) сахара. Варить варенье можно не только в сахаре, но и на меду, который следует брать в том же количестве, что и сахар. А можно брать пополам сахар и мед.

В большинстве случаев варка варенья начинается с приготовления сиропа. Сахар, предназначенный для приготовления сиропа, просеивают для удаления случайно попавших в него посторонних примесей.

Сироп готовят различной крепости в зависимости от вида плодов, строения их ткани и способа варки варенья. Независимо от этих условий, сироп должен быть такой крепости, чтобы в готовом продукте содержание сахара было не менее 68–70 %. Сироп должен быть прозрачным и красивым на вид.

Для варки варенья используют широкую мелкую посуду (таз) из алюминия или нержавеющей стали. Медные тазы также используют для домашней варки варенья, но при пользовании ими надо следить, чтобы таз не имел налета окислов.

Варенье можно готовить двумя способами:

1. Плоды засыпают определенным количеством сахара и выдерживают известное время, а затем варят сначала на слабом, а впоследствии на более сильном огне.

2. Плоды вводят в предварительно приготовленный сироп и затем варят. Крепость сиропа неодинакова для различных плодов и зависит от их твердости. Чем тверже плоды, тем крепость сиропа должна быть меньше. В таком случае процесс варки продолжается дольше, что обеспечивает доведение плодов до готовности.

Кроме того, варенье можно готовить путем однократной и многократной варки.

При однократной варке плоды смешивают с сиропом и варят до готовности. При многократной варке плоды заливают сиропом, смесь доводят до кипения, снимают с огня и выдерживают 5–8 ч, чтобы сироп проник в мякоть плодов. Варку и выстаивание повторяют несколько раз. При таком способе варки крепость сиропа, в котором варятся плоды, повышается постепенно, при каждой варке.

При варке варенья образуется пена, которую следует непрерывно снимать с помощью шумовки.

Для предохранения варенья от засахаривания в него за несколько минут до прекращения варки добавляют чайную ложку

винной или лимонной кислоты на килограмм сахара.

Варенье считают готовым, когда капля сиропа, вылитая на блюдце или кусочек сахара, сохраняет свою форму и не расплывается.

В готовом варенье ягоды или фрукты не всплывают наверх, а ровно распределены в сиропе и делаются прозрачными.

С готового варенья надо снять пенку, дать остыть и только тогда расфасовывать. Варенье разливают в чистые сухие банки, при этом следует следить за тем, чтобы в банки не попали капли воды, так как из-за большой концентрации сахара варенье легко засахаривается.

Наполненные банки необходимо закрыть крышками или накрыть пергаментной бумагой и обвязать шпагатом.

Хранить варенье надо в сухом и прохладном месте.

Варенье из клубники

Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, затем очищают от чашелистиков, укладывают в эмалированную кастрюлю или таз, заливают горячим сахарным сиропом (на 1,2 кг сахара – 275 мл воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят на слабом огне в три приема. Первая варка длится 30 мин. Через 2 ч вторично варят 30 мин., после чего выдерживают еще 2 ч и наконец доваривают до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют при температуре 90 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Клубничное варенье из сочных ягод можно готовить также способом однократной варки. Для этого очищенную клубнику засыпают сахаром, выдерживают в течение 3–4 ч (в это время она выделяет часть сока), после чего варят на слабом огне до готовности.

На 1 кг очищенных ягод расходуется 1,2 кг сахара.

Варенье из вишен с косточками

На 1 кг подготовленных вишен расходуется 1,3 кг сахара и 300 мл воды

Вишни очищают от плодоножек, удаляют поврежденные. Отсортированные ягоды моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,3 кг сахара – 300 мл воды) и варят в два приема с перерывом в 5 ч.

После второй варки горячее варенье фасуют в сухие банки на 1–2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают банки в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14–15 мин. После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из вишен без косточек

На 1 кг подготовленных вишен расходуется 1,5 кг сахара и 250 мл воды.

После сортировки вишни моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек, удаляют косточки булавкой или специальной ручной машинкой.

Очищенные вишни заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,5 кг сахара – 250 мл воды), выдерживают в течение трех часов, после чего варят до готовности в один прием. Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки.

Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды 90 °С: 0,5 л – 10 мин., 1 л – 14 мин. После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из рябины

Для варенья рябину собирают после первых морозов. Чтобы удалить горечь, ее предварительно замачивают в холодной воде в течение суток, дважды меняя воду.

Замоченные ягоды отделяют от кистей, сортируют, удаляя поврежденные и мятые.

Отсортированные ягоды бланшируют в кипящей воде в течение 10 мин. В горячий сахарный сироп (на 0,5 л воды – 1,2 кг сахара) добавляют 1,2 кг отсортированных ягод и варят в два приема: первый раз – 10 мин., после чего варенье охлаждают и выдерживают 10 ч. Затем ягоды отделяют, а сироп уваривают, после чего кладут в него ягоды и варят до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе, не переворачивая банок.

Готовое варенье можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 9 мин., вместимостью 1 л – 15 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для охлаждения на воздухе, не переворачивая банок.

Варенье из абрикосов

На 1 кг абрикосов расходуется 1,3 кг сахара.

Для получения варенья хорошего качества плоды должны быть плотными, без пятен и повреждений, неполной зрелости, с небольшой прозеленью. Абрикосы моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, разрезают по бороздке на половинки и вынимают косточки.

Очищенные половинки выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на

1,3 кг сахара – 300 мл воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят в три приема с промежутками по 8-12 ч.

Сваренное до готовности варенье фасуют в горячем состоянии в подогретые сухие банки, накрывают

подготовленными крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа готовое горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

После пастеризации банки окончательно укупоривают. Охлаждение – воздушное.

Варенье из айвы

На 1 кг подготовленной айвы расходуется 1,2–1,3 кг сахара и 1½ стакана воды.

Для варенья следует брать спелые плоды. Айву моют, разрезают, удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики, укладывают в кастрюлю, заливают водой и кипятят до полуготовности. Затем воду сливают и фильтруют через марлю и вату.

На полтора стакана бланшировочной воды добавляют 1,2–1,3 кг сахара. В приготовленный таким образом кипящий сироп кладут пробланшированную айву и варят на слабом огне до готовности.

Горячее варенье разливают в подогретые банки, накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре 90–95 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 15 мин. После пастеризации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из ревеня

Для варенья пригодны нежные черешки ревеня. Их моют, дают стечь воде, сортируют, режут поперек на кусочки в 1,5 см, удаляя отдельные волокнистые нити.

Отсортированные кусочки бланшируют в кипящей воде в течение одной минуты, после чего охлаждают в воде.

Готовят сахарный сироп из расчета 1,5 кг сахара и 1*V* стакана воды. В сироп выкладывают ревень в количестве 1 кг и варят в два приема: первый раз – 25 мин. при слабом кипении, а после охлаждения и выдержки в течение 12 ч – второй раз – до готовности.

В горячем состоянии варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Горячее варенье можно также фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин., вместимостью 1 л – 15 мин. Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и, не переворачивая банок, охлаждают на воздухе.

Сезон приготовления – май.

Варенье из винограда

Для варенья берут виноград с плотной мякотью. Ягоды отделяют от гребней и одновременно удаляют поврежденные, загнившие и с прочими дефектами. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, бланшируют в кипящей воде в течение одной минуты, после чего немедленно погружают в холодную воду.

В подготовленный горячий сахарный сироп (на 1 кг ягод – 0,3 л воды и 1 кг сахара) всыпают пробланшированные ягоды и выдерживают 6 ч., после чего варят в три приема: первый и второй раз – по 10 мин. с охлаждением и выдержкой после каждого раза по 8 ч. Перед окончанием третьей варки добавляют 3 г лимонной кислоты, а для аромата – немного ванильного порошка и доваривают до готовности.

В горячем состоянии варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Горячее варенье можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 9 мин., вместимостью 1 л – 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Варенье из брусники

Свежесобранную бруснику сортируют, удаляя поврежденные, мятые, недозрелые и перезрелые ягоды и посторонние примеси. Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в воду, дают ей стечь.

Обычно в брусничное варенье добавляют очищенные от кожицы и семенного гнезда нарезанные на дольки пробланшированные яблоки (200 г на 1 кг ягод).

В горячий сахарный сироп (на 1 л воды – 300 г сахара) всыпают бруснику в количестве 1,7 кг, пробланшированные яблоки и варят в два приема: первый раз – 20 мин. при слабом кипении, после чего варенье охлаждают и выдерживают 10 ч, затем окончательно уваривают до готовности.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе, не переворачивая банок.

Его можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 9 мин., вместимостью 1 л – 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения, не переворачивая банок.

Варенье из лепестков роз

На 400 г подготовленных лепестков расходуется *1 кг* сахара и 1¼ стакана воды.

Для варенья используют лепестки душистых роз. Их собирают левой рукой в пучок, ножницами обрезают плодоножки вместе с нижней белой частью (с основанием лепестков).

Обрезанные лепестки в количестве 400 г моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпают сахаром (500 г), добавляют чайную ложку лимонной кислоты, разведенной в ¼ стакана воды, вновь перемешивают и выдерживают в течение 6 ч.

Затем берут 500 г сахара, добавляют стакан воды, доводят до кипения, горячим сиропом заливают выдержанные в течение 6 ч

лепестки и варят на слабом огне до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в сухие подогретые банки, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации готовое варенье фасуют в горячие сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из черной смородины

Черную смородину очищают от веточек, плодоножек, чашечек цветков, удаляют поврежденные и мятые ягоды, моют. Затем бланшируют в кипящей воде 2–3 мин., дают стечь воде, выкладывают в таз и заливают кипящим сахарным сиропом из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг очищенной смородины, выдерживают 3–4 ч, после чего на слабом огне варят до готовности.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и 1 л – 14 мин.

После пастеризации их окончательно укупоривают и охлаждают на воздухе.

Для варенья пригодны плотные, зрелые, твердые плоды с отделяющейся косточкой.

Персики моют, дают стечь воде, погружают в кипящую воду, выдерживают 3–4 сек., после чего немедленно погружают в холодную воду и очищают от кожицы. Очищенные плоды разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточку, крупные режут на 4–6 частей по длине.

Подготовленные плоды заливают кипящим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 1У стакана воды на 1 кг персиков, и выдерживают 4 ч. Затем их подваривают, снова выдерживают 4 ч, после чего подварку с выдержкой

повторяют еще 1–2 раза.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и при температуре воды в кастрюле 90 ˚С пастеризуют: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

После пастеризации их окончательно укупоривают. Охлаждение – воздушное.

Варенье из желтых слив

Сливы– 1 кг, сахар-песок– 1,5 кг, вода – 2 стакана.

Не совсем зрелые сливы моют, прокалывают в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой и кладут в кастрюлю.

Из сахара и воды варят сироп. Горячим сиропом заливают подготовленные сливы и оставляют на сутки. На второй день сироп сливают, кипятят и вторично заливают сливы. На третий день в том же сиропе сливы варят до готовности.

Варенье из сливы венгерки

Эти сливы можно варить вместе с кожицей, а можно и очищенными.

Берут отборные, спелые сливы, обтирают их чистой тряпочкой, осторожно разрезают ножом, вынимают косточки, потом взвешивают, готовят сироп из такого же количества сахара; обливают теплым сиропом сливы; на другой день сироп сливают, добавляют 200 г сахара, дают вскипеть, снимают пену и в горячий опускают сливы, чтобы они закипели; оставляют так на 2 дня.

На третий день сироп сливают, уваривают до густоты, кладут сливы и доваривают на медленном огне, отставляя таз с огня, когда начинает сильно кипеть. Остужают и раскладывают в банки.

Варенье из белых слив

Сливы– 400 г, сахар-песок– 600 г, вода – 1 стакан

Неспелые сливы кладут в кипяток, чтобы они были покрыты

полностью, вынимают по одной, очищают от кожицы и кладут в холодную воду. Когда все сливы будут очищены, заливают их холодной водой и ставят в холодное место (можно и на лед) на 12 ч.

На другой день вынимают сливы на решето или сито и дают обсохнуть; готовят сироп, кладут в него сливы и варят на медленном огне, снимая пену. Когда пена больше не станет появляться, варенье готово. Остужают и кладут в банки.

Варенье из недозрелого крыжовника

Крыжовник– 1 кг, сахар-песок– 1,2 кг, вода– 2 стакана.

Зеленый (недозрелый), очищенный от зерен крыжовник моют, кладут в миску, сбрызгивают винным уксусом, несколько раз встряхивают и ставят в холодное место (желательно на лед) на 5–6 ч. Затем готовят сироп, кладут в него крыжовник, предварительно откинутый на сито, и варят до готовности.

Варенье из крыжовника «Царское»

Крыжовник– 1 кг, сахар-песок– 1,5 кг, вода– 2 стакана.

Берут недозрелые зеленые гладкие ягоды. Хорошо моют, очищают от стебельков и на каждой делают небольшой надрез, через который удаляют семена. После этого ягоды вновь моют, укладывают в подходящую посуду, заливают холодной водой на 5–6 ч. Рекомендуется перестлать каждый ряд ягод вишневыми листьями, которые придают варенью особый аромат и способствуют сохранению зеленого цвета.

Вымоченные ягоды надо обсушить на решете (дуршлаге) и опустить в кипящий сироп. Перед варкой ягоды выдерживают в сиропе не менее 3–4 ч. Затем варят до готовности, обязательно многократно, в 2–3 приема по 5–7 мин. в кипящем сиропе, и после каждого приема выдерживают по 5–6 ч.

После каждой варки варенье надо быстро охлаждать, ни в коем случае не накрывая его.

Варенье из малины по-киевски

Малина– 400 г, сахар-песок– 600 г, вода – 1 стакан.

Свежую малину кладут в таз в один слой, посыпают столовой ложкой сахара и оставляют на час.

Затем в другой посуде готовят сироп, ставят на медленный огонь, доводят до кипения, снимают с огня и через 5–7 мин., когда сироп немного остынет, кладут в него приготовленную малину, осторожно перемешивают, ставят на огонь. Когда закипит, отставляют, снимают осторожно пену, опять дают вскипеть, отставляют и затем варят до готовности, то есть пока ягоды не сделаются наполненными и прозрачными.

Варенье из шелковицы

Ягоды шелковицы – 400 г, сахар-песок – 300 г, вода– 1 стакан.

Шелковичные, или тутовые, ягоды для варенья берут, пока они еще не совсем созрели. Готовят густой сироп. Варят в нем на медленном огне ягоды и оставляют вместе с сиропом, через день-два сироп сливают и снова его варят, затем заливают ягоды. Лучше всего повторить так несколько раз.

Варенье из одуванчиков

Цветки одуванчика – 300 шт., сахар-песок – 1 кг, вода– 2 стакана, лимонная кислота – ½ чанной ложки или ½ лимона.

Берут цветки одуванчиков. Варят сироп. В готовый кипящий сироп опускают цветки, предварительно хорошо промыв их в холодной воде, дают закипеть и варят в течение 20 мин. В полученную массу за 2–3 мин. до готовности добавляют лимонную кислоту *(У* ч. ложки) или сок, выжатый из половины лимона, и еще немного варят.

Сваренную массу снимают с огня, оставляют на сутки. На другой день смесь отжимают через марлю и вновь ставят варить на 20 мин. После этого варенье считается готовым. Цвет у варенья прозрачный, чуть желтоватый.

Варенье из цветков акации белой

Цветки акации бедой– 40 г, сахар-песок – 1,2 кг, сок виноградный и вода– по одному стакану

Собранный цвет акации белой очищают так, чтобы лепестки были без желтых оконечностей, прилегающих к чашечке. Приготовленный подобным образом цвет акации растирают руками с сахаром (800 г), завязывают все в плотную салфетку и оставляют на 12 ч.

Затем варят сироп из 400 г сахара, стакана прозрачного виноградного сока и стакана воды и опускают в него акацию, которую варят до полной готовности 30–40 мин.

Варенье из моркови

Морковь– 2 кг, сахар-песок– 2 кг, вода – 1 стакан.

Красную свежую морковь моют, чистят и варят в воде почти до готовности. Вынимают и режут кубиками, звездочками. В приготовленный сироп кладут нарезанную морковь и варят до готовности, пока морковь не станет прозрачной.

Варенье из шиповника

1 кг *очищенных* плодов, 1–1,2 кг сахара, 2 ст. воды.

Плоды очистить от волосков и семян, бланшировать 2 мин.
Приготовить сироп на воде, в которой бланшировали плоды.
Ягоды поместить в горячий сироп и оставить в нем на 3–4 ч.
Вновь довести до кипения и кипятить 5 мин.

Варенье из жимолости

800 г сахарного песка, 800 г ягод жимолости.

Ягоды засыпать сахарным песком и выдержать 6–8 ч. Медленно нагреть, довести до кипения и снять с огня. Процедуру повторить еще 2–3 раза.

Царское варенье из крыжовника

1 кг недозрелых ягод крупного крыжовника, 1,5 кг сахарного песка, 100 вишневых листьев.

Очистить ягоды от плодоножек и чашелистников.
Засыпать листьями вишни.
Залить кипящей водой и дать настояться 6–8 ч.
Листья выбросить, воду слить, ягоды засыпать сахарным песком и дать настояться 6-12 ч.
Довести до кипения на среднем огне, размешивая сахар, особенно со дна таза, иначе варенье пригорит, сразу снять с огня и дать остыть.
Затем доварить варенье до готовности, помешивая и снимая

пену.

Остудить и разложить по банкам.

Это варенье варят только из совершенно зеленого крыжовника, когда в нем еще только-только начали образовываться семена. Лучше использовать крупноплодные сорта.

Рецепт Г. Кизимы.

Варенье из ирги с лимоном

1 кг ягод, 0,8 кг сахара, 1 лимон, ¼ ч. ложки ванильного сахара.

Ягоды ирги засыпать сахаром и оставить на 5–6 ч.

Лимон, не очищая, обварить кипятком и натереть на мелкой терке или измельчить в кухонном комбайне, убирая зерна.

Протертую массу смешать, добавить к ягодам ирги, пересыпанным сахаром и давшим сок. Перемешать.

Нагреть на слабом огне до закипания и подержать 5 мин.

Добавить ванилин, перемешать.

Разложить в стерильные банки и закатать.

Дынный мед

Нужны спелые дыни с нежной мякотью.

Вымыть дыни, уложить в таз, разрезать, освободить от семян, срезать корки.

Пропустить мякоть через мясорубку или измельчить с помощью блендера.

Отжать сок, процедить и уваривать на небольшом огне, снимая пену.

Готовность проверять, капая сок на холодную тарелку. Если капля не растекается, мед готов.

Разложить по стерильным банкам, накрыть любыми крышками (или пергаментом), хранить при комнатной температуре.

Мед из тыквы

1 кг очищенной тыквы, 200 г сахара, корица, гвоздика, мята по вкусу.

Тыкву нарезать небольшими кусочками и засыпать сахаром, перемешать, дать постоять ночь.

К утру выделится много сока, варить на медленном огне, постоянно отчерпывая сок в другую посуду. В конце варки добавить корицу, гвоздику или несколько веточек мяты.

Готовый мед, имеющий консистенцию сметаны, переложить в стерильные банки и хранить в прохладном месте.

Отделенный при варке тыквенный сок перелить в стерильные бутылки и закатать или закрыть сосками. Он хорошо сочетается с другими овощными и фруктово-ягодными соками, особенно с абрикосовым и яблочным.

Мед из одуванчиков

Корзинки одуванчиков 200 штук, 2 лимона, сахара 0,5 кг, воды 0,75 л.

Собрать корзинки одуванчиков днем, в солнечную погоду, в середине дня (12–15 ч), оставить в тени на подстилке на 1 ч.

Сложить в эмалированный таз, залить водой, нагреть до кипения.

Разрезать лимоны на кубики, вынуть зерна, добавить в жидкость, проварить 15–20 мин.

Добавить сахар и варить сироп на несильном огне до консистенции меда.

Полученный мед желтого цвета хранить в холодильнике.

Можно сварить мед и без добавления лимонов. В этом случае он имеет коричневый цвет.

Повидло

Для варки повидла лучше всего использовать луженый медный таз (обязательно луженый, так как при использовании нелуженой посуды все кислоты, содержащиеся в плодах, вступают во взаимодействие с медью, образуя ядовитые соли, которые переходят в готовый продукт). Большая поверхность его облегчает испарение, а при интенсивном выпаривании сокращается срок варки и повидло получается светлее, вкуснее, лучше сохраняет аромат плодов. При варке повидла надо постоянно следить, чтобы оно не пригорало, а для этого необходимо помешивать его деревянной ложкой или специальной деревянной лопаткой.

Повидло готово, когда оно падает с лопатки кусочками, не образуя непрерывную нить, и при помешивании лопатка оставляет за собой не исчезающую тотчас бороздку.

Раскладывать в банки повидло надо в горячем виде, банки предварительно должны быть тщательно вымыты и высушены. Завязывать банки только после того, как повидло окончательно остынет и на поверхности его образуется пленка.

Хранить повидло следует в сухом, прохладном месте.

Повидло из клубники

Спелые ягоды клубники моют холодной водой, дают воде стечь и обсушивают. Подготовленные ягоды протирают через сито и проваривают в собственном соку 5–7 мин., добавляют сахар из расчета 750 г сахара на 1 кг подготовленных ягод. Массу ставят на слабый огонь, доводят до кипения и уваривают при постоянном помешивании 25 мин., после чего расфасовывают в горячем состоянии в сухие подогретые банки, накрывают крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20–25 мин., 1 л – 25–30 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Повидло из черной смородины

Повидло готовится из пюре черной смородины, приготовленного так же, как для пастилы.

Чтобы приготовить повидло с расфасовкой его в банки с герметической укупоркой, на 1 кг сахара берут 1,25 кг пюре. Если

повидло готовится более плотной консистенции, то на 1 кг сахара берут 1,5 кг смородинового пюре.

В нагретое до кипения пюре в начале варки добавляют половинную норму сахара и уваривают 15–20 мин. до полного растворения сахара, а затем кладут остальное количество сахара и уваривают до готовности.

Готовое повидло в кипящем состоянии расфасовывают в сухие нагретые банки, которые по мере наполнения доверху укупоривают прокипяченными крышками и переворачивают вверх дном. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Готовое повидло, уваренное до плотной консистенции, при температуре 60–70 °С можно расфасовывать в фанерные или дощатые ящички вместимостью 2–3 кг, устланные пергаментной бумагой.

Повидло из вишен

Для приготовления повидла можно использовать свежее или консервированное вишневое пюре. Так как в вишне мало пектиновых (желирующих) веществ, то для получения хорошей консистенции повидла к вишневому пюре добавляют 30–40 % пюре из свежих яблок.

Для варки повидла готовят смесь из расчета: 150 г вишневого пюре, 500 г – яблочного и 1 кг сахара. Смесь уваривают до готовности при непрерывном помешивании во избежание пригорання.

Для того чтобы повидло было более густой консистенции, количество сахара необходимо уменьшить до 600–700 г на 1 кг пюре.

Уваренное повидло расфасовывают в горячем виде в сухие нагретые банки, герметично их укупоривают и, не переворачивая, охлаждают.

Повидло густой консистенции можно герметично не укупоривать, так как на его поверхности образуется корочка, препятствующая проникновению влаги. Банки в этом случае обвязывают пергаментом или целлофаном.

Повидло из абрикосов

Для приготовления повидла используют свежее или консервированное абрикосовое пюре. При варке повидла только из абрикосового пюре на 1,5 кг пюре берут 1 кг сахара, тщательно перемешивают и уваривают до готовности. Такое повидло

получается не очень плотной консистенции. Его расфасовывают в горячем виде в банки и герметично укупоривают жестяными крышками.

Для получения повидла более плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,8 кг пюре. Сначала уваривают пюре до уменьшения первоначального объема на ¼-⅕ части, а затем добавляют сахар.

В обоих случаях сахар следует добавлять в пюре постепенно, небольшими порциями для улучшения его растворения. В абрикосах содержится мало пектиновых (желирующих) веществ, поэтому, чтобы получить повидло плотной консистенции, к абрикосовому пюре добавляют до 30–40 % яблочного пюре по массе.

Продолжительность варки повидла во всех случаях – 45–50 мин. Готовое повидло фасуют в кипящем состоянии в сухие подогретые банки, накрывают прокипяченными крышками, герметично укупоривают и охлаждают.

Повидло из алычи

Повидло можно приготовить как из свежего пюре, так и из консервированного. Его помещают в эмалированный таз, уваривают в течение 10–15 мин., а затем, добавляя небольшими порциями сахар, при непрерывном помешивании уваривают до готовности. Сахар добавляют из расчета 1 кг на 1 кг пюре.

Горячую смесь (температура 95–97 °С) расфасовывают в нагретые сухие банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметично укупоривают и, не переворачивая, охлаждают.

Повидло из персиков

Персиковое повидло можно приготовить из одного персикового пюре, из смеси его с яблочным пюре. Последнее добавляется в количестве до 40 %. В этом случае повидло получается более плотной консистенции. Такое повидло расфасовывают в любую тару.

При изготовлении повидла из одного персикового пюре желеобразной консистенции на 1 кг сахара берут 1,25 кг пюре. Отмеренное количество пюре помещают в эмалированный таз, уваривают в течение 10–15 мин., затем постепенно небольшими порциями добавляют необходимое количество сахара, после чего повидло уваривают до готовности.

Из одного персикового пюре можно приготовить повидло более плотной консистенции, если на 1 кг сахара добавить 1,5–

1,8 кг пюре. В этом случае в пюре, помещенное в эмалированную посуду, добавляют половину положенного количества сахара.

Смесь уваривают в течение 25–30 мин., затем добавляют остальной сахар и уваривают повидло до готовности. Общая продолжительность варки не должна превышать 50 мин.

В конце варки, когда масса становится густой, ее необходимо непрерывно помешивать, не допуская пригорання.

Повидло расфасовывают в кипящем состоянии в нагретые сухие банки доверху, герметично укупоривают банки жестяными крышками и охлаждают.

Повидло из слив

Сливовое повидло можно готовить из свежего или из консервированного пюре.

Подготовленные сливы без косточек бланшируют в кипящей воде или паром до размягчения и протирают через сито.

Для приготовления повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,25 кг сливового пюре. Пюре помещают в эмалированный таз, уваривают 10–15 мин., а затем небольшими порциями добавляют в кипящее пюре просеянный сахарный песок и уваривают массу до готовности.

Для получения из сливового пюре повидла более плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5–1,8 кг сливового пюре. В этом случае в эмалированный таз загружают пюре и половину необходимого количества сахара, смесь уваривают 25–30 мин., добавляют оставшийся сахар и уваривают массу до готовности. Общая продолжительность варки повидла не должна превышать 40–50 мин.

Готовое кипящее повидло расфасовывают в горячие сухие банки, накрывают их прокипяченными жестяными крышками, герметично укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Повидло сливово-яблочное

Так как из одного сливового пюре трудно приготовить повидло очень плотной консистенции, то для получения такого повидла к сливовому пюре добавляют 30–40 % яблочного. В этом случае на 1 кг сахара берут 1,25 кг смеси пюре. Сначала смесь пюре уваривают 10–15 мин., а затем, постепенно добавляя сахар, при непрерывном помешивании варят повидло до готовности.

Готовое горячее повидло расфасовывают в банки, наполняя их доверху, накрывают банки крышками, герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

После охлаждения банок до температуры 40–50 °С их переворачивают вверх горлышками, чтобы застывшее повидло не прилипло к крышкам.

Повидло из яблок

Яблочное пюре помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и добавляют просеянный сахар. Если повидло будут расфасовывать в банки с герметической укупоркой, то на 1 кг сахара берут 1,25 кг яблочного пюре. Если повидло готовится более плотной консистенции и не укупоривается герметично, то на 1 кг сахара берут 1,5 кг яблочного пюре. В кипящее пюре сначала добавляют половину необходимого количества сахара и уваривают 15–20 мин., а затем кладут остальной сахар и уваривают повидло до готовности. Готовое горячее повидло расфасовывают в подогретые сухие банки, герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Повидло, уваренное до плотной консистенции, можно разлить при температуре 60–70 °С в фанерные ящики, устланные пергаментной бумагой.

Повидло из смеси калины и рябины

Калину и рябину перебирают, промывают проточной водой, помещают в эмалированную кастрюлю и заливают водой из расчета 2 л воды на 1 кг смеси. Массу ставят на огонь и уваривают до уменьшения первоначального объема воды в 2 раза.

Уваренную массу протирают через сито, в полученное пюре добавляют сахар (0,5 кг на 1 кг пюре) и уваривают на слабом огне до готовности.

Повидло фасуют в подогретые банки, герметично укупоривают их, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Такое повидло можно хранить и без герметичной укупорки.

Повидло из рябины

Повидло готовят из свежего или консервированного пюре. Чтобы приготовить пюре, спелые ягоды моют в холодной воде, помещают в эмалированный таз, наливают воду так, чтобы она только покрыла ягоды, и кипятят на небольшом огне до размягчения. Размягчить ягоды можно также паром при наличии паровой соковарки.

Размягченную рябину в горячем состоянии протирают через волосяное или из нержавеющей стали сито с отверстиями диаметром 1–1,5 мм.

Полученное пюре вместе с образовавшимся соком помещают в эмалированный таз, нагревают до кипения, добавляют сахар (1 кг на 1 кг пюре) и уваривают при постоянном помешивании до готовности.

Готовое горячее повидло фасуют в сухие нагретые банки. После наполнения банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Повидло из облепихи

Спелые ягоды очищают от посторонних примесей, моют в холодной воде, дают воде стечь и помещают облепиху в паровую соковарку для бланширования. Через 50–60 мин. ягоды в горячем состоянии протирают через сито.

Полученное после протирания пюре помещают в эмалированный таз, нагревают его на слабом огне, добавляют частями сахар.

Для получения повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5 кг пюре. В нагретое до кипения пюре в начале варки добавляют половину необходимого количества сахара и уваривают 15–20 мин., а затем кладут остальной сахар и уваривают повидло до готовности при постоянном помешивании.

Готовое горячее повидло разливают в сухие подогретые банки, укупоривают их прокипяченными крышками, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Если соковарки нет, в эмалированный таз наливают воду (2–3 см по высоте), помещают в нее облепиху и на слабом огне кипятят до размягчения ягод. Пробланшированные таким образом ягоды протирают через сито, полученную массу с образовавшимся при бланшировании соком выкладывают в эмалированный таз, добавляют сахар и уваривают до готовности.

Повидло из брусники и яблок

Перебирают 2 кг брусники, тщательно моют, варят на медленном огне, не добавляя воды. Ягоды должны закипеть в выделившемся соке. Дают покипеть не менее 5 мин.,

затем прямо над кипящими ягодами натирают килограмм яблок, осторожно все перемешивают и полученную смесь варят до полного размягчения, добавив килограмм сахара и 100 г глюкозы.

После этого еще варят 10 мин. Готовое повидло получается очень вкусным, красивым и хорошо хранится.

Повидло из шиповника

Повидло готовят из свежего или консервированного пюре. Его помещают в эмалированный таз, нагревают до кипения и добавляют частями сахар. Для получения повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5 кг пюре. Повидло уваривают до готовности на слабом огне при непрерывном помешивании.

Уваренное горячее повидло фасуют в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрывают прокипяченными крышками, герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

После охлаждения банок до 40–50 °С их ставят вверх крышками.

Повидло из кизила

Рекомендуется использовать крупные, мясистые, темно-красные плоды с мелкой косточкой, с сочной мякотью и приятным терпким кисло-сладким вкусом.

Собранные плоды выдерживают 2–3 дня, перебирают, моют в проточной воде и варят с небольшим количеством воды до размягчения. Затем плоды давят и протирают через сито для отделения косточек и кожицы.

Пюре кладут в таз, добавляют на килограмм пюре 0,5 кг сахара и варят на умеренном огне, постоянно помешивая, пока лопатка не начнет оставлять за собой след.

Сиропы

Сиропы готовят из натуральных плодово-ягодных соков, уваренных с сахаром, с добавлением лимонной кислоты и ароматических веществ. Самые вкусные сиропы получаются из клубники, малины, вишни, кизила и др.

Если сироп пьют через соломинку или трубочку, то его надо разбавлять газированной или обыкновенной водой, подкисленной лимонным соком или лимонной кислотой. Сиропы можно использовать также для заливки различных сладких изделий – булочек, пышек, кремов, киселей, молочных каш, особенно рисовой, суфле и т. д. – это обогащает, ароматизирует и улучшает их вкус.

Готовить сиропы и экстракты можно как горячим (путем варки), так и холодным способом. Например, для приготовления сиропов путем варки надо отобрать здоровые, красивые, спелые плоды, тщательно промыть в холодной воде, а затем выделить из них сок. В зависимости от плодов можно применять различные способы получения сока. Соку дать отстояться, процедить через марлю, чтобы он стал совершенно прозрачным, поставить на медленный огонь, нагреть, но пока не кипятить, и добавить сахар (на 700 мл сока – 1,5 кг сахара). Варить на слабом огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока сахар полностью не растворится. После того как сахар растворится, сироп довести до кипения и кипятить в течение 3–5 мин.

Пена, которая начинает образовываться в начале варки, не удаляется. Ее только нужно постоянно разбивать шумовкой. В конце варки, особенно если уваривается непрозрачный сок, появляется густая пена, ее надо обязательно снимать.

После 3-5-минутного кипячения в сироп добавить винную или лимонную кислоту (на килограмм сахара – 5-10 г кислоты) и варить еще несколько минут. Затем выключить и снять с огня. Горячий сироп процедить через марлю, охладить и разлить в сухие банки.

Есть еще *холодный способ* приготовления сиропа. Таким способом готовят в основном сиропы из малины, земляники, черной смородины, черники, брусники.

Приготовленный холодным способом сироп не засахаривается, он сохраняет цвет и аромат тех плодов и ягод, из которых изготовлен.

Сок отжимают из здоровых, спелых плодов, процеживают, добавляют винную или лимонную кислоту, сахар и все тщательно перемешивают до тех пор, пока сахар и кислота полностью не

растворятся. Соотношение сока, сахара и кислоты рекомендуется следующее: сока – 350 мл, сахара – 650 г, кислоты (винная или лимонная) – 5-10 г (в зависимости от того, из каких плодов выжимается сок). Затем сироп процеживают и разливают в сухие бутылки.

Бутылки наполнить до основания горла, укупорить пробками и залить парафином, обмакнув ее горлышко в расплавленный парафин, или запечатать сургучом.

Хранить в сухом, прохладном месте.

Сироп из груш

Отбирают здоровые, целые спелые груши, очищают от кожицы, нарезают на мелкие кусочки и ставят варить с очень небольшим количеством воды до тех пор, пока груши не сделаются мягкими, а вода – кислой; затем отжимают плоды через марлю.

На 7 л – 800 г сахара. Сахар сначала варят в воде, оставшейся от варки груш, а потом, когда сахар окончательно растворится, вливают сок и варят до готовности.

Сироп разливают в бутылки, лучше из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из яблок

Берут столько яблок, чтобы из них получилось 800 мл чистого сока. Яблоки на сок перерабатывать только здоровые, спелые, сладкие.

Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семечками, нарезают кусочками, засыпают сахаром (800 г), заливают водой (800 мл) и ставят на несколько минут на водяную баню. Потом жидкость остужают, процеживают, добавляют сок, выжатый из одного лимона, и столовую ложку какой-либо фруктовой воды. Готовый сироп разливают в бутылки из темного стекла и укупоривают. Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из черники

Спелые ягоды перебирают, моют в холодной воде, давят деревянной ложкой, выдерживают 1–2 ч, а затем процеживают для отделения сока. Оставшуюся пюреобразную массу отжимают и полученный сок процеживают.

На литр сока берут 2,5 кг сахара и 5 г винной или лимонной кислоты. Сироп готовят одним из описанных выше способов –

холодным или с применением варки.

Готовый сироп разливают в сухие бутылки из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из вишни

Сок– 350 мл, сахар-песок– 650–700 г, винная кислота– 3 г.

Отбирают спелые, ярко окрашенные и здоровые плоды, перебирают, раздавливают и отжимают. Полученный сок процеживают через марлю.

Сироп из малины

Отбирают здоровые, спелые, даже перезрелые плоды, давят их деревянной ложкой и выдерживают 1–2 ч. Выделившийся сок отделяют от мякоти, а оставшуюся пюреобразную массу кладут в мешочек из ткани и отжимают еще сок (из килограмма малины получается 500–550 мл сока).

Полученному соку дают отстояться и процеживают через марлю. Готовый сироп хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из черешни

Сок– 350 мл, сахар-песок– 650 г, винная или лимонная кислота – 5–6 г.

Берут спелые плоды, удаляют плодоножки, моют в холодной воде и раздавливают деревянной ложкой.

Полученный сок процеживают и готовят из него сироп.

Сироп из земляники

1. Земляничный сок– 350 мл, сахар-песок – 650 г, винная кислота– 6 г.

2. Земляничный сок– 300 мл, сироп из вишни, черной смородины или черники – 50 мл (или сок 100 мл), сахар-песок– 650 г, винная кислота– 6 г.

Берут здоровые, спелые ягоды, перебирают, моют в холодной воде, давят деревянной ложкой и отжимают, а полученный сок процеживают через марлю.

Для более интенсивного цвета в сок можно добавить сок или сироп из черники, черной смородины или вишни.

Полученный сироп процеживают, охлаждают, разливают в сухие бутылки и хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из ежевики

Ежевика– 1 кг, сахар-песок– 500 г, вода – 1 стакан.

Спелые ягоды перебирают, моют, отжимают сок, добавляют сахар и воду, кипятят 5-10 мин., разливают в бутылки, укупоривают и ставят в холодное место.

Сироп из черной смородины

Спелые, здоровые ягоды обрывают с кистей, промывают в холодной воде, давят деревянной ложкой и выдерживают 1–2 дня. Сок процеживают через марлю, смешивают с сахаром (на литр сока – 2 кг сахара) и варят 10–12 мин. в эмалированной посуде (луженую посуду использовать не следует, так как в ней происходит изменение цвета сиропа), снимая пену. За несколько минут до снятия с огня добавляют 4 г винной или лимонной кислоты на литр сиропа.

Горячий сироп процеживают через марлю, охлаждают и разливают в сухие бутылки из темного стекла.

Хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из лимонов (1)

Выжимают сок из 25 лимонов, добавляют сок из 5 апельсинов, всыпают килограмм сахара, тщательно перемешивают, разливают в бутылки и плотно укупоривают. Хранят в холодном месте.

Сироп из лимонов (2)

400 мл лимонного сока процеживают, дают ему отстояться, добавляют 800 г сахара и варят на медленном огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока не разойдется сахар. Снимают с огня, остужают и процеживают. Хранят в темном, холодном месте.

Сироп из кизила

Спелые плоды (1 кг) моют в холодной воде, кладут в эмалированную посуду, заливают литром воды и варят до

размягчения и растрескивания плодов. Затем жидкость сливают, процеживают, смешивают с сахаром (на литр жидкости – 2 кг сахара) и варят 5–6 мин. В конце варки добавляют 4–5 г винной кислоты. Горячий сироп процеживают, охлаждают и разливают в сухие бутылки из темного стекла.

Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из шиповника

Спелые, но не перезрелые плоды (2 кг) измельчают и замачивают на 1–2 дня в литре воды. Затем жидкость отделяют от плодов, процеживают, всыпают сахар (2 кг), варят на сильном огне 4–5 мин., а потом добавляют 7–8 г винной кислоты.

Готовый сироп снимают с огня, процеживают, охлаждают, разливают в сухие бутылки из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из калины

Сок калины– 1 л, сахар-песок– 2 кг, лимонная кислота– 10 г.

В сок калины всыпают сахар, нагревают до полного растворения, удаляют пену, добавляют лимонную кислоту, снова кипятят 5 мин., процеживают через марлю и разливают в бутылки. Хранят в холодном месте.

Сироп из можжевельника

Ягоды можжевельника– 1 кг, вода– 3 л.

Ягоды разминают, заливают водой, нагревают на слабом огне 2–3 ч, процеживают, охлаждают и используют для ароматизации мясных блюд и напитков.

Сироп из лепестков шиповника

Лепестки цветков шиповника– 300 г, вода – 1 л, сахар-песок– 700 г.

В воде растворяют сахар, доводят сироп до кипения. Горячим сиропом заливают лепестки шиповника и снова доводят до кипения. Настаивают 10–12 ч. в закрытой посуде.

Полученный сироп используют для ароматизации напитков, киселей и желе.

Сироп из черной бузины

Ягоды черной бузины– 1 кг, сахар-песок– 1 кг, вода– 2 стакана.

Ягоды перебирают, моют, бланшируют, заливают водой и кипятят 15–20 мин. Отжимают сок, добавляют сахар, доводят до кипения и разливают в бутылки.

Хранят в холодном месте.

Сироп из лепестков белой лилии

Сироп можно получить из готового варенья, откинув на дуршлаг лепестки.

Полученный сироп отстаивают 2–3 ч, а затем осторожно сливают с осадка в чистую кастрюлю, нагревают до 92–95 °С, фильтруют в горячем состоянии через 3–4 слоя марли, а затем снова нагревают до 92–95 °С и в таком состоянии фасуют в сухие горячие банки, герметически укупоривают их прокипяченными крышками, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Сироп вересковый

Цветки вереска—20 г, вода—1 л, сахар-песок– 5°о г.

Свежие цветки заливают 2 стаканами кипятка, настаивают сутки и процеживают. Настой соединяют с растворенным сахаром и доводят до кипения.

Сироп из крапивы

Листья молодой крапивы – 1 кг, мед – 0,5 кг, вода– 1 л.

Листья крапивы пропустить через мясорубку, влить 3 стакана воды, прокипятить, процедить через марлю.

Полученный сок соединить с медом, добавить остальную воду, довести до кипения, немного остудить и разлить в бутылки. Хранить в холодном месте. Использовать для приготовления напитков.

Компоты

Лучшие компоты делают из груш, персиков, абрикосов, вишен, слив и некоторых ягод, хотя практически пригодны все виды культурных и дикорастущих плодов: это зависит от вкуса. Яблоки, особенно зимних сортов, выгоднее хранить и употреблять в свежем виде, а остальные сорта использовать для приготовления соков.

Приготовление сиропа для компота

Сироп вытесняет воздух, регулирует вкус фруктов и способствует их полному прогреванию при стерилизации. Готовят сироп заранее в посуде из нержавеющей стали или неповрежденной эмалированной. Взвешенный сахар и отмеренное количество воды доводят до кипения при помешивании. Пену удаляют ложкой. В зависимости от вкуса и содержания во фруктах кислоты в сироп иногда добавляют немного лимонной кислоты.

Крепость сиропа зависит от количества плодов в банке. Чем больше в банке плодов, тем крепче должен быть сироп, и наоборот. Количество необходимого сахара определить очень просто, залив наполненную фруктами банку водой и измерив ее потом.

Те, кто любит сладкие компоты, применяют сиропы крепостью 60 %. Это означает, что в 100 г сиропа содержится 60 г сахара и 40 г воды. Для приготовления такого раствора на литр воды берут 1,5 кг сахара. Сироп такой крепости используют для консервирования кислых плодов, например, вишен. При приготовлении компота из винограда, черешен, персиков достаточно 400 г сахара на литр воды.

Сироп можно приготовить частично или целиком из фруктового сока. Так, вишневый сок используют при консервировании черешни для улучшения цвета и вкуса компота, а яблочный – при приготовлении компотов из тыквы, ягод бузины или кизила.

Вместо сахара для приготовления сиропа можно взять мед, но при этом надо помнить, что мед менее сладок и его требуется на четверть больше, чем сахара.

Стерилизацию проводят обычно на водяной бане: наполненная тара нагревается водой. Иногда тара нагревается паром (выпаривание воды на дне закрытой посуды) или горячим воздухом (в духовке). При стерилизации без тары фрукты нагревают в сиропе, быстро раскладывают и укупоривают тару Банки, крышки и резиновые прокладки (при их наличии)

стерилизуют в кипятке и оставляют в горячей воде до закладки фруктов. После укупорки банки переворачивают вверх дном, чтобы простерилизовать воздух и свободное пространство возле крышки. Для продления действия высокой температуры банки укутывают.

Компот из клубники

Подготовленные ягоды клубники помещают в эмалированный таз и заливают сахарным сиропом 65 %-ной концентрации (860 г сахара и 460 мл воды на 1 л сиропа). На 1 кг ягод требуется 600 г сиропа.

В эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар. Смесь сахара с водой доводят до кипения (до полного растворения сахара) при помешивании и фильтруют через 3–4 слоя марли.

Профильтрованный сироп нагревают до 50–60 °С, заливают им ягоды и выдерживают в течение 3–4 ч. За время выдержки часть сиропа впитывается в ягоды, а часть сока из ягод переходит в сироп, в результате чего ягоды уменьшаются в объеме, уплотняются, меньше разваривaются. После выдержки ягоды извлекают из сиропа и плотно укладывают в подготовленные банки.

Наполненные банки заливают горячим (температура 60–70 °С) сиропом, в котором выдерживались ягоды, предварительно уваренным в течение 10–15 мин. при температуре кипения сиропа 104–105 °С.

В банку вместимостью 0,5 л помещается 340 г ягод и 200 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрывают лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации. Пастеризуют при 85 °С банки вместимостью 0,5 л – 12 мин., вместимостью 1 л – 15 мин.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и быстро охлаждают, но не на сквозняке.

Клубника натуральная

Перебранную клубнику помещают в дуршлаг, моют под холодной проточной водой при небольшом напоре, очищают, устанавливают на кастрюлю и оставляют на 30 мин. для стекания воды.

Подготовленные таким образом ягоды плотно укладывают в сухие стерилизованные банки. В банку вместимостью 0,5 л

должно войти 450 г ягод, а вместимостью 1 л – не менее 800 г. При укладке допускается осторожное утрамбовывание клубники деревянной лопаточкой. После наполнения банки накрывают лакированными крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 40–50 °С, и стерилизуют при 100 °С. Время стерилизации банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. Стерилизацию можно заменить пастеризацией при 85 °С. Продолжительность пастеризации для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Компот из малины

Подготовленные ягоды малины помещают в эмалированный таз, заливают профильтрованным сахарным сиропом 55 %-ной концентрации (на 1 кг ягод 550 г сахара и 450 мл воды), нагревают до температуры 50–60 °С и выдерживают 3–4 ч. После выдержки ягоды извлекают из сиропа, плотно укладывают в чистые простерилизованные банки и заливают горячим сахарным сиропом, нагретым до температуры не ниже 93–95 °С.

Для заливки используют сахарный сироп, в котором предварительно выдерживались ягоды.

Заполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 85–90 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из смородины

Подготовленные ягоды плотно укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг ягод 400 мл воды и 600 г сахара). Температура сиропа должна быть не ниже 90 °С.

После заливки сиропом банки накрывают крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75–80 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 90 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25 мин., 2 л – 35 мин. и 3 л – 45 мин. В банку вместимостью 0,5 л входит около 325 г ягод и 215 г сиропа.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Смородина натуральная

Подготовленные ягоды плотно укладывают в банки, слегка придавливая деревянной ложкой. Наполняют банки до самого верха, затем заливают прокипяченной водой, имеющей температуру 50–60 ˚С, накрывают крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Компот из крыжовника

Подготовленные ягоды крыжовника слегка накалывают в нескольких местах, помещают в эмалированный таз или кастрюлю и заливают горячим (80–85 ˚С) сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг крыжовника 600 г сахара, 400 мл воды). Залитые сиропом ягоды ставят на огонь и кипятят 5 мин. После этого ягоды осторожно откидывают на дуршлаг, а если они были в кастрюле, последнюю накрывают крышкой, оставляя небольшую щель, и сливают сироп, придерживая ягоды крышкой.

Крыжовник плотно укладывают в подготовленные банки и заливают горячим сиропом.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 ˚С. Время стерилизации для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин. После обработки банки герметически укупоривают, ставят вниз горлышками и охлаждают.

Компот из вишни

Вишни замачивают в холодной воде на 1,5–2 ч или помещают в прохладное место.

Перед консервированием плоды сортируют по размеру. Мелкие вишни для компотов не рекомендуются. Не рекомендуется смешивать плоды разных сортов и окраски.

Подготовленные вишни плотно укладывают в чистые сухие банки, часто встряхивая последние.

Наполненные банки заливают горячим (80–85 ˚С) сахарным сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг вишен 600 г сахара, 400 мл воды), накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 70–75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для

банок вместимостью 0,5 л – 10–15 мин., 1 л – 20 мин., 3 л – 40–45 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Банки вместимостью 3 л можно не переворачивать. Таким же образом можно приготовить компот из вишен без косточек.

Вишня в собственном соку натуральная

Вишня натуральная в собственном соку может быть приготовлена как с косточками, так и без них.

Подготовленными плодами наполняют банки доверху, заливают осветленным кипящим вишневым соком, накрывают прокипяченными лакированными крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. Стерилизацию следует вести при очень слабом кипении воды, чтобы сок не выливался через край банок.

По окончании обработки банки герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Натуральные вишни рекомендуются для больных диабетом.

Компот из абрикосов

Если абрикосы консервируют без косточек, то для улучшения аромата в каждую банку вместимостью 0,5 л можно положить 5–8 шт. миндаля или ядер косточек абрикосов.

Подготовленные абрикосы укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим (80–85 ˚С) сахарным сиропом. Половинки абрикосов желательно укладывать в банки вниз разрезом.

Сахарный сироп для мелких плодов готовят 30 %-ной концентрации (790 мл воды и 340 г сахара для 1 л сиропа), для плодов средних размеров – 40 %-ной (700 мл воды и 470 г сахара), для половинок абрикосов – 50 %-ной (610 мл воды и 610 г сахара). При заливке все плоды должны быть покрыты сиропом, так как при стерилизации не покрытые сиропом плоды сильно темнеют. Расход сахарного сиропа на одну литровую банку для мелких плодов – 380 г, для средних – 395 г, для половинок – 280 г.

Наполненные банки накрывают крышками (можно белыми), устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 ˚С, для пастеризации или стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 12–15 мин., 3 л – 30–35 мин. Время

пастеризации при 95 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин., 3 л – 40 мин.

После стерилизации или пастеризации банки герметически укупоривают, устанавливают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают во избежание размягчения плодов.

Компот из персиков

Целые, очищенные от кожицы персики или половинки укладывают в чистые сухие банки (половинки – срезом вниз), заливают горячим сахарным сиропом (температура 80–85 °С), приготовленным из расчета 700 мл воды и 470 г сахара на 1 кг плодов.

Наполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 °С, для стерилизации.

Время стерилизации компота из половинок при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10–12 мин., 1 л– 15–20 мин., 3 л – 35–40 мин. Если компот приготовлен из целых персиков с косточками, то банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 15–20 мин., 1 л – 20–25 мин., 3 л – 40–45 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из слив

Подготовленные сливы погружают в кипящую воду на 2–3 мин., а затем лопнувшую кожицу легко снимают ножом из нержавеющей стали. Очищенные сливы укладывают в банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 60–70 °С) 30 %-ной концентрации (на 1 кг слив 790 мл воды и 340 г сахара).

Наполненные банки накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для пастеризации.

Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 30 мин., 3 л – 40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Слива натуральная

Для таких консервов подбирают недозревшие плотные сливы. Подготовленные плоды помещают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде в течение 2–3 сек., после чего погружают в холодную воду на 1–2 мин.

Пробланшированные сливы укладывают в чистые сухие банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из свежих яблок

Компот готовят из целых яблок, половинок и долек. В банку следует укладывать плоды, одинаковые по размерам, цвету и степени зрелости. Яблоки с тонкой кожицей можно не очищать. Если компот готовят из долек, то их бланшируют в воде, нагретой до температуры 85–90 °С, не более 10 мин. и охлаждают в холодной воде. Чтобы нарезанные яблоки не темнели на воздухе, их следует держать в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или в 2 %-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды), но не более 30–40 мин., так как много питательных веществ переходит в раствор.

Пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 80–85 °С) 35 %-ной концентрации (на 1 л сиропа 750 мл воды и 400 г сахара). Для банки вместимостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа. Заполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10–15 мин., 1 л – 15–20 мин., 3 л – 40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Яблоки натуральные

Яблоки сортируют по степени зрелости, моют, дают воде стечь, ножом из нержавеющей стали очищают кожицу, разрезают на дольки, удаляя плодоножки и семенные гнезда. Во избежание потемнения нарезанных яблок их следует хранить в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или 2 %-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды).

Нарезанные дольки промывают холодной водой и бланшируют 3–5 мин. в горячей воде при температуре 85–90 °С, сразу охлаждают в холодной воде.

Пробланшированные дольки яблок укладывают в сухие чистые банки, заливают горячей водой (температура 80 °С), накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 25 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Груши натуральные

Выбирают немного недозревшие груши С ПЛОТНОЙ тканью. Их моют, снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плодов, режут на дольки и удаляют сердцевину. Чтобы нарезанные груши не потемнели, их хранят в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Дольки помещают в дуршлаг, бланшируют в кипящей воде не более 10 мин, охлаждают в холодной воде, укладывают в чистые сухие банки, заливают кипящей водой, добавляют лимонную кислоту (на банку 0,5 л – 0,5 г, 1 л – 1 г), накрывают банки крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15–20 мин., 1 л – 20–25 мин., 3 л – 35 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Айва натуральная

Плоды сортируют по степени зрелости, хорошо моют, разрезают на дольки длиной 15–20 мм, удаляют семенное гнездо и бланшируют в горячей воде (температура 85 °С) в течение 12–15 мин., затем охлаждают в холодной воде, дают ей стечь и укладывают айву в чистые сухие банки.

Наполненные банки заливают кипящей водой, накрывают крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 12 мин., 3 л – 25 мин.

После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из винограда

Для компотов следует отбирать крупные плоды с плотной

мякотью. Отсортированный виноград осторожно обрывают с гребней, моют, дают воде стечь и по возможности плотно укладывают в чистые сухие банки.

Наполненные банки заливают сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (на 1 л сиропа 700 мл воды и 300 г сахара), нагретым до температуры 40 ˚С с тем, чтобы ягоды не лопались. Для банки вместимостью 0,5 л необходимо 140–150 г сахарного сиропа.

Банки накрывают прокипяченными крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10–12 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 30–40 мин. В процессе обработки не допускают бурного кипения. После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Компот из рябины

Спелую рябину снимают с гребней, промывают холодной водой, помещают в дуршлаг, дают стечь воде и бланшируют ягоды, погружая дуршлаг в кипящую воду на 4–5 мин. (для обыкновенной рябины) или на 10 мин. (для черноплодной), затем быстро охлаждают холодной водой.

Пробланшированные ягоды помещают в эмалированный таз или кастрюлю, заливают горячим сахарным сиропом 40 %-ной концентрации (470 г сахара и 700 мл воды на 1 кг подготовленной рябины) и выдерживают 18–20 ч. Затем ягоды вынимают из сиропа, плотно укладывают в банки, заливают этим же сиропом, накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 ˚С (банки вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин.).

После обработки банки герметически укупоривают крышками, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот вишнево-абрикосовый

На 10 банок компота, по 0,5 л каждая, нужно 1,6 кг вишен, 1,6 кг абрикосов, 450 г сахара.

Подготовленные плоды вперемешку укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (340 г сахара и 790 мл воды), температура которого должна быть 80–85 ˚С. На одну банку вместимостью 0,5 л расходуется около

170 г сиропа.

Наполненные банки накрывают лакированными прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–65 ˚С, для стерилизации или пастеризации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин., время пастеризации при 85 ˚С соответственно 20 мин. и 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками, накрывают плотной тканью и охлаждают.

Черноплодная рябина с сахаром

Ягоды отделяют от гребней и плодоножек, моют холодной водой и бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. Затем пропускают их через мясорубку сначала с крупной решеткой, а затем – с мелкой. В измельченную массу добавляют сахар (1 кг на 1 кг измельченных ягод) и тщательно перемешивают. Смесь ставят на слабый огонь и уваривают при постоянном помешивании 3–5 мин. до полного растворения сахара.

Горячую массу фасуют в сухие подогретые банки, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15–18 мин., 1 л – 20–25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Яблочно-вишневый компот

Для приготовления 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: яблок 2,5 кг, вишен 1,3 кг, сахара 450 г.

Яблоки моют, дают воде стечь и нарезают на четвертинки, удаляя сердцевину. Вишни моют холодной водой и дают ей стечь.

Подготовленные яблоки и вишни вперемешку укладывают в чистые банки и заливают горячим (температура 80–85 ˚С) профильтрованным сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (790 мл воды и 340 г сахара на 1 л сиропа). На 1 банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 г сиропа.

Сахарный сироп готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар, кипятят смесь 10–15 мин. и фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до

кипения.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 65–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают при комнатной температуре.

Яблочно-черносмородиновый компот

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: яблок *2,8 кг,* смородины 1,1 кг и сахара 700 г.

Яблоки и смородину моют, яблоки разрезают на четвертинки. Подготовленные яблоки и смородину вперемешку плотно укладывают в банки и заливают горячим (температура 80–85 ˚С) сахарным сиропом 40 %-ной концентрации (700 мл воды и 470 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 г сиропа. Сахар с водой кипятят до полного его растворения и фильтруют через 3–4 слоя марли, а затем вновь доводят до кипения.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и стерилизуют или пастеризуют так же, как в предыдущем случае, после чего укупоривают, переворачивают и охлаждают.

Маринованные плоды и ягоды

Многие плоды являются прекрасным сырьем для маринования, то есть консервирования уксусной кислотой. Наиболее распространено маринование яблок, груш, слив, вишни, черешни, винограда, кизила, крыжовника и смородины (черной, белой и красной).

Вишня маринованная

Для маринования отбирают свежие, крупные и мясистые плоды. На дно сухих и чистых банок вместимостью 0,5 л кладут специи (3–4 горошины душистого перца, один кусочек корицы и 2–3 шт. гвоздики), затем в банки укладывают вишни.

Одновременно готовят маринадную заливку Для 10 банок вместимостью 0,5 л каждая в эмалированную кастрюлю наливают 1,2 л воды, добавляют 820 г сахара, кипятят смесь до полного растворения сахара и в горячем состоянии фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения, в него добавляют 17 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации или 80 г столового (5 %-ного) уксуса. Горячим маринадом (температура 80–85 ˚С) заливают уложенные в банки вишни, накрывают банки лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 85 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Крыжовник маринованный

На 10 банок вместимостью 0,5 л каждая берут 1,3 л воды, 850 г сахара и 15 мл уксусной кислоты 80 %-ной концентрации или 200 мл 6%-ной.

Для маринования отбирают зрелые плотные ягоды среднего и крупного размеров, очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде и накалывают.

В чистые и сухие банки укладывают специи (в каждую банку вместимостью 0,5 л кладут 3–4 горошины душистого перца, 0,5 г молотой корицы или один кусочек ломаной, 2–3 шт. гвоздики), затем плотно укладывают ягоды крыжовника и заливают горячей

маринадной заливкой при температуре не ниже 80 ˚С.

Маринадная заливка готовится следующим образом. Сначала кипятят воду до полного растворения сахара и фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп доводят до кипения и добавляют в него уксусную кислоту

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с горячей водой, нагретой до 70–80 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают на крышки и охлаждают.

Персики маринованные

На одну банку вместимостью 1 л требуется 1–2 кусочка палочки корицы, 3–4 шт. гвоздики.

Для маринования подбирают персики, одинаковые по степени зрелости, моют их проточной водой, очищают от плодоножек и кожицы, разрезают по бороздке на половинки и удаляют косточки.

В чистые сухие банки укладывают пряности, а затем – половинки персиков. Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура 70 ˚С), накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 55–60 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 25–30 мин., 1 л – 35–40 мин.

После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Абрикосы маринованные

На дно чистых сухих банок кладут пряности (на банку вместимостью 1 л – 2 палочки корицы и 3–4 шт. гвоздики). Подготовленные некрупные абрикосы укладывают в банки целыми, а крупные – половинками.

Заполненные банки заливают горячей (температура 70 ˚С) маринадной заливкой. Для 10 банок вместимостью 1 л в эмалированную кастрюлю наливают 2,4 л воды и добавляют 1,1 кг сахара, кипятят до полного его растворения, затем сироп фильтруют, доводят до кипения и вливают 500 г 6%-ного уксуса.

Залитые маринадом банки накрывают лакированными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 90 °С для банок вместимостью 1 л – 35–40 мин. В период пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, а уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышка банки.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Сливы маринованные

Для маринования отбирают сливы средней величины, равномерной зрелости и окраски, с плотной мясистой мякотью, а сливы крупного размера – с отделяющейся косточкой. Отобранные сливы моют в теплой воде до удаления воскового налета. Для предохранения слив от растрескивания их бланшируют или накалывают.

На дно банки вместимостью 0,5 л укладывают пряности (3–4 горошины душистого перца, 2–3 шт. гвоздики, 1 кусочек корицы), затем банки плотно наполняют сливами. Одновременно готовят маринадную заливку. Для 10 банок вместимостью 0,5 л каждая в эмалированную кастрюлю наливают 1,4 л воды и добавляют 940 г сахара. Смесь кипятят 10–15 мин. и в горячем состоянии фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения и осторожно вливают в него 20 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации или 250–260 г 6%-ного уксуса.

Горячим маринадом (температура не выше 60 °С) заливают уложенные в банки сливы. Банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин., 3 л – 35 мин.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Яблоки маринованные

Для маринования подбирают яблоки небольших размеров и маринуют в целом виде, удаляя предварительно сердцевину, с кожицей или без нее, в зависимости от толщины последней. Яблоки крупных размеров разрезают на половинки или четвертинки и удаляют сердцевину. Подготовленные яблоки

бланшируют в кипящей воде 5 мин. и сразу охлаждают в холодной воде.

В каждую чистую и сухую банку вместимостью 0,5 л кладут пряности (3–4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2–3 шт. гвоздики). Затем в банки укладывают пробланшированные яблоки. На одну банку вместимостью 0,5 л расходуется 160–170 г маринада. Заполненные банки заливают горячим маринадом (температура 80 °С).

Чтобы приготовить 1 л маринадной заливки, необходимо в эмалированную кастрюлю налить 720 мл воды и добавить 280 г сахара. Смесь нагревают и кипятят 10–15 мин., затем фильтруют и вновь вливают в кастрюлю. В полученную кипящую смесь добавляют 12 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60–70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Моченые плоды и ягоды

Мочение плодов и ягод мало чем отличается от квашения и соления овощей. Суть этого процесса заключается в том, что часть сахара, плодов и ягод под влиянием молочнокислых бактерий и дрожжей превращается в молочную кислоту и спирт, что в основном консервирует замоченные плоды.

У моченых фруктов свой неповторимый вкус и аромат. Этот освежающий продукт подают в холодном виде к мясным блюдам и дичи.

Моченые яблоки с листом черной смородины

Яблоки, лучше всего кисло-сладкие, перебирают и моют. Дно кадки устилают слоем листьев черной смородины или вишни. На листья кладут несколько рядов яблок (черешками кверху). На яблоки вновь кладут слой листьев, на них опять несколько рядов яблок. Таким образом заполняют всю кадку, прикрыв верхний слой яблок листьями.

Заливать яблоки нужно специально приготовленным суслом или сладкой водой. Для приготовления сусла заливают ржаную муку кипятком, солят, хорошо размешивают, дают отстояться и процеживают (на 10 л воды взять 200 г ржаной муки и 2 ст. ложки соли).

Для приготовления сладкой воды на 10 л воды берут 400 г сахара или 600 г меда, добавляют 3 ст. ложки соли, кипятят и охлаждают.

Кадку с уложенными яблоками ставят в холодное место, заливают суслом или сладкой водой. Яблоки накрывают деревянным кружком, на который кладут груз (обмытый камень).

В первые 3–4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому кадку необходимо доливать суслом или холодной водой. Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3–4 см выше деревянного кружка. Через 30–40 дней яблоки готовы.

Моченые яблоки и груши с укропом

Бочку обваривают кипятком, насыпают на дно укроп, укладывают на него яблоки, затем – снова укроп, а потом яблоки и так чередуют до тех пор, пока не наполнится вся бочка. Затем насыпают несколько горстей аниса, закрывают кругом и кладут

груз.

В это время наливают в бочку на яблоки столько чистой воды, в которой растворено немного сахара (примерно 400 г на ведро), чтобы она была на 2–2,5 см выше круга. Через несколько дней нужно долить воды, потому что она вбирается плодами, и поддерживать воду на одинаковом уровне. Через 4–6 недель плоды можно употреблять. Они сохраняются в хорошем виде длительное время, если предохранять их от соприкосновения с воздухом. Воду при уменьшении плодов надо отливать настолько, чтобы она их покрывала не выше 2–2,5 см. Если над плодами будет мало воды, они начинают бродить и закисать. То же может случиться, если груз не слишком тяжел и потому плохо нагнетает плоды, которые, всплывая, чернеют и гниют.

Таким образом можно заготавливать как яблоки, так и груши.

Моченые груши

Использовать только зрелые, сладкие, без каменистых клеток плоды.

Отбирают 10 кг груш, моют в холодной воде, тщательно протирают шерстяной тканью, чтобы удалить восковой налет с кожицы. Подготовленные груши укладывают в банки слоями, пересыпая каждый слой крупномолотыми семенами горчицы. На 10 кг груш кладут до 500 г семян горчицы.

Наполненные банки выдерживают в течение суток в прохладном помещении. На следующий день в банки наливают чистую питьевую холодную воду делать это надо очень осторожно, чтобы семена горчицы не смешались. Вода должна покрыть груши полностью и быть выше плодов на 5–6 см. Лить воду надо с одной стороны, в месте ее налива в конце положить еще горстку семян горчицы. Затем банки накрывают пергаментной бумагой, обвязывают шпагатом и хранят в сухом, прохладном месте. Для употребления такие груши готовы через 25–30 дней. Моченые груши должны иметь приятный сладковато-кисловатый вкус.

Правильное приготовление натурального вина в домашних условиях

Закваска для домашнего вина

Собрать остатки ягод белой и красной смородины, малины, вишни или купить 200 г винограда. Ягоды не мыть, чтобы не смыть находящиеся на них винные бактерии брожения. В бутылку влить 1 стакан воды, добавить полстакана сахарного песка и 2 стакана размятых ягод. Закрыть отверстие ватным тампоном. Поставить бутыль в темное, но теплое место, где ровная температура держится при 20–22 °С. Когда через 8-10 дней сок забродит, жидкость процедить. Дрожжи готовы.

1,5 стакана такой закваски хватит для приготовления 10 л десертного ягодного вина. Готовая закваска действует всего 10 дней.

Закваска готовится всего один раз за сезон. В дальнейшем при изготовлении вина из более поздних ягод или плодов вместо закваски используется осадок, оставшийся от предыдущего вина.

Для изготовления вина непригодны недозрелые, испорченные или перезрелые ягоды и плоды. Исключение составляет земляника, слегка поврежденная серой гнилью (ягоды надо перед употреблением очистить от серого налета).

Мезга

Собранные ягоды моют (кроме малины и земляники – их только перебирают), яблоки и груши моют, перетирая руками. Плоды режут и разминают, ягоды разминают и добавляют воду, подогретую до 24 °С из расчета 200 г воды на 1 кг размятых ягод или плодов.

К мезге добавляют закваску, все перемешивают и кладут в стеклянную тару, заполняя ее на ¾ объема. Накрывают емкость чистым полотенцем и ставят на брожение при комнатной температуре.

Выделяющийся при брожении углекислый газ поднимает мезгу, ее надо опускать, размешивая несколько раз в сутки, иначе мезга может закиснуть, а вино превратится в уксус.

Прессование

Через 3–4 дня после сбраживания делают прессование в несколько приемов. Сначала дают стечь соку, затем отжимают мезгу через мешочек руками, потом добавляют в мезгу еще по 100 г воды на каждый килограмм, размешивают и снова отжимают. Смешивают все три фракции отжатого сока. Получилось сусло. В него сразу надо добавить сахар для образования в вине спирта и дополнительное количество воды, которые приведены в таблице.

Все размешать и измерить в сусле температуру – она должна быть не ниже 22 °С (если потребуется, то сусло подогревают до этой температуры).

Брожение

Сусло разливают по бутылкам, заполняя их на ¾ объема, и затыкают бутылки ватным тампоном, затем ставят в теплое помещение (с температурой не ниже 22–24°).

Сахар добавляют в сусло на четвертый, затем на седьмой и еще раз на десятый день брожения, предварительно растворяя его в небольшом количестве отлитого бродящего вина.

Вносить сахар сразу весь нельзя, поскольку большое его количество угнетает деятельность дрожжей. Брожение идет 3–4 недели, после чего вино начинает осветляться.

Затем вино надо оставить постоять еще 2–3 недели и только после этого с помощью резиновой трубки его надо слить с осадка. Оставшийся дрожжевой осадок следует весь слить в отдельную бутылку и дать отстояться, после чего слить с помощью трубки в вино.

Гущу отфильтровать через матерчатый фильтр в вино. Слитым вином заполняют чистые бутылки по самое горло, закупоривают пробками и ставят в прохладное место еще на месяц для отстоя. Затем его сливают с осадка еще раз и окончательно разливают по бутылкам на три сантиметра ниже горла, закупоривают и хранят в прохладном месте.

Количество воды и сахара на один литр сока, *г*

Культура	До брожения		Сахар в период брожения		
	Вода	***Сахар***	***4-й день***	***7-й день***	***10-й день***
Аронія	400	240	40	40	40
Вишня	430	230	30	30	30
Земляника	500	280	40	40	40
Клюква	2160	680	100	1900	100
Крыжовник	1460	470	70	70	70
Малина	940	350	60	60	60
Облепиха	1630	510	10	10	10
Смородина красная	1450	490	70	70	70
Смородина черная	220	630	100	100	100
Черника	400	260	40	40	40
Яблоки	100	150	10	10	10

Процесс созревания вина можно существенно ускорить, если его пастеризовать после внесения всего сахара, для чего бутылки с вином ставят в емкость с теплой водой и нагревают до 70 °С. Прогревают вино в течение получаса. Затем бутылки вынимают, проверяют плотность укупорки и ставят для осветления.

Пастеризация вина улучшает его вкус и повышает сохранность. Для придания желаемого вкуса и сладости в него можно добавлять перед употреблением сахар от 100 до 200 г на 1 л.

В таблице указано общее количество воды, добавленной в мезгу до и после прессования.

Рекомендация по изготовлению вина в домашних условиях Н. Маслова.

Вина

Домашнее вино «Проще не бывает»

Любые ягоды, вода и сахар в пропорции

Ягоды размять, добавить воду и сахар, сложить все в банку так, чтобы масса заняла ¾ объема, добавить немытую малину или изюм (горсточку). Надеть на горло банки полиэтиленовый пакет или пленку, а сверху затянуть резинкой.

Через 1,5–2 месяца мезга осядет, слить вино с осадка, остальную часть процедить через тройную марлю. Отстоять, снова слить с осадка, добавить по вкусу сахар, разлить по бутылкам.

Хранить в прохладном месте.

Настойка на красной смородине

На 10 порций необходимо 200 г ягод красной смородины, 100 г сахара, 500 г водки.

Ягоды смородины снять с веток, вымыть и обсушить на полотенце.

Положить в пустую бутылку, добавить сахар.

Влить водку, бутылку встряхнуть несколько раз. Оставить настаиваться в темном, прохладном месте 2 недели, время от времени встряхивая бутылку.

В дальнейшем хранить в холодильнике.

Вино из красной рябины

3 кг десной рябины, 3 кг сахара, 7,5 л воды, 50 г закваски.

Плоды размять, добавить 1 кг сахара, закваску, залить водой. Через неделю добавить еще 1 кг сахара, перемешать и оставить еще на неделю. Затем внести последнюю порцию сахара, размешать, поставить гидрозатвор или закрепить резиновую перчатку с одним-двумя отверстиями, сделанными иголкой. Брожение продолжается три месяца. О готовности вина вам сообщит поникшая перчатка или прекращение выделения пузырьков газа.

Крепленое вино из любых ягод

Размять 1 кг ягод (если клюква, то 700 г).

Залить 1 л спирта.

Долить 1,2 л воды и оставить в закрытой таре на 10 дней.

Процедить, разлить по бутылкам, закупорить.

Рецепт Н. Богданович.

Вместо резиновой перчатки можно накрыть горло емкости куском полиэтиленовой пленки и сверху надеть резинку. Выделяющийся при брожении углекислый газ будет оттягивать резинку и выходить наружу, но кислород извне попасть внутрь не сможет.

Вино из ревеня

Из черешков ревеня отжать сок, разбавить его водой в пропорции 1:1, на каждые 2 л раствора добавить 2 кг сахара. Влить все в бутыль, емкостью 10 л, добавить горсточку немытых ягод изюма, накрыть марлей горло бутыли, поставить на 3 дня в теплое место. После этого накрыть горло полиэтиленовой пленкой и надеть резинку. Держать в теплом месте при температуре не ниже 24–25 °С.

Когда брожение закончится, через резиновую трубочку аккуратно слить вино в другую емкость. Осадок и пену выбросить, бутыль хорошо вымыть и перелить в нее вино. Добавить 1 кг сахара, накрыть, как и в первый раз, пленкой, через 10 дней всю операцию повторить. После окончания брожения, когда вино посветлеет, осторожно перелить его в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

Вишневая наливка

Стеклянную бутыль на треть заполнить зрелыми чистыми ягодами, сверху налить до самого горла водку непременно хорошего качества, иначе наливка будет иметь сивушный запах. Бутыль затыкают плотным ватным тампоном и ставят на солнечный подоконник на 2–3 месяца. Два раза в неделю бутыль взбалтывают. Затем наливку процедить через двойную хлопчатобумажную ткань и разлить в подготовленные стерильные бутылки. Если наливка окажется для вас слишком крепкой, ее можно разбавить водой в пропорции 4:1 и добавить сахар по 100 г на каждую бутылку. Сахар лучше предварительно прокипятить вместе с водой, предназначенной для того, чтобы разбавить наливку.

Кальвадос (белое сухое яблочное вино)

Качество сухого вина – его вкус и букет (аромат) – определяется сортом яблок и качеством винных дрожжей.

Закваска готовится за неделю до приготовления вина. Собрать стакан целых зрелых ягод безусой земляники (сезон садовой уже отошел), малины, черной смородины, размять и залить половиной стакана холодной воды. На немытых ягодах всегда есть винные бактерии, вот они-то и являются причиной брожения. Если к моменту приготовления вина свежих ягод уже нет, то сойдет и немытый изюм (сушеные ягоды винограда, на которых сохраняются винные бактерии). Если у вас есть возможность приобрести винные дрожжи, то лучше воспользоваться ими. Но ни в коем случае нельзя использовать пивные или кулинарные дрожжи (обычно, используемые для приготовления дрожжевого теста), поскольку они очень портят вкус вина.

Залитые водой ягоды накрыть марлей и поставить в темное место на неделю.

Приготовление яблочного сока. Его лучше готовить из разных сортов яблок, подбирая их по аромату, сладости, кислоте, окраске. Сок не готовят через соковарку. Его надо отжать через соковыжималку, предварительно измельчив яблоки.

Брожение. На 5 л сока потребуется в общей сложности 1,2 кг сахара и столовая ложка отжатой из ягод и процеженной закваски. Сок и закваску вливают в бутыль, всыпают стакан сахара, размешивают, накрывают марлей в два слоя и ставят на брожение в теплое место. Брожения не будет, если температура в помещении ниже 20 °С. Поэтому не ставьте бутыль на пол, там температура всегда ниже, чем показания термометра в комнате. В дальнейшем каждые 5 дней добавляют по стакану сахара и хорошо перемешивают.

Через 10 дней сусло выливают в эмалированный таз и держат там около 5 мин., чтобы в закваску попал кислород. Потом снова выливают в бутыль. После внесения последней порции сахара горло бутыли накрывают полиэтиленовой пленкой и надевают сверху резинку. Выделяющийся при брожении углекислый газ будет приподнимать пленку и выходить наружу, но при этом извне кислород в емкость попадать не будет, что гарантирует хорошее качество брожения.

Брожение закончится примерно через 40 дней. Если сладость чувствуется слабо, а вино приобрело приятную кислинку и аромат, то брожение прошло удачно. Тогда можно вино слить с осадка в подготовленную чистую емкость. Для этого надо

опустить один конец резиновой трубки в бутыль с вином, через другой конец всосать вино, сразу же заткнуть конец пальцем и опустить в подготовленную емкость, чтобы перелить туда вино. Оставшийся в бутыли осадок вылить.

Осветление. Емкость с вином накрыть несколькими слоями марли и поставить для осветления при температуре около 10 °С, например на подоконнике у приоткрытой форточки или в подвале, либо в погребе дачного домика примерно на 2–3 месяца. За это время пару раз вино надо слить с осадка и каждый раз добавлять в него немного сахара по вкусу.

Фильтрование. Это последний этап. Вино фильтруют через фильтровальную бумагу (например, для кофеварки) или через плотную ткань. Разливают по бутылкам, хорошо закупоривают и хранят в горизонтальном положении в холодном месте. Качество вина улучшается по мере хранения. Поэтому так ценятся «старые» вина.

Яблочный уксус на меду

На 1 л яблочной кашицы берется 1 л кипяченой воды, 100 г меда (или сахара), 10 г *обычных* дрожжей и кусок (20 г) *черного* (ржаного) хлеба.

Яблоки любого сорта вымыть, перемолоть, не очищая. Залить кипяченой водой, добавить половинную дозу меда и дрожжи, размешать и положить хлеб. При этом взятая под уксус емкость не должна заполняться более чем на две трети своего объема. Оставить на брожение на 10 дней, ежедневно размешивая сусло.

Профильтровать через 2 слоя марли. Добавить вторую половину меда, размешать и оставить еще на 2 месяца.

Фильтруя через вату, разлить уксус по бутылкам, закупорить. Можно хранить при комнатной температуре.

Применяется яблочный уксус при многих заболеваниях (неврастения, камни в почках и желчном пузыре, при подагре, для полоскания горла и полости рта и других болезнях), а также профилактически по 1–2 ч. ложки на стакан воды (выпить постепенно в течение дня), лучше перед едой. Яблочный уксус обладает бактерицидным действием, снижает щелочную реакцию мочи, помогает при кишечных отравлениях.

Клюквянка
Первый способ

На 1 л водки взять *1 ст* сахарного песка, 1 ст. клюквенного

сока

Поставить на небольшой огонь и растворить в клюквенном соке сахар, ни в коем случае не доводя до кипения! Как только сахар растворится, снять с огня, остудить, добавить водку.

Все размешать и разлить по графинам. Напиток сразу готов к употреблению.

Второй способ

0,5 кг клюквы, 1,5 ст. сахара, 1 л хорошей водки.

Все размять, залить водкой (водка должна быть хорошей) и настаивать не менее 3 недель, затем отжать, профильтровать, дать отстояться и употреблять на здоровье!

«Виски» из одуванчиков

1 л цветочных лепестков, 1 л воды, 1,2 кг сахара, сок и протертая цедра одного лимона и одного апельсина, щепотка имбиря, 30 г дрожжей, ломтик *черного* хлеба.

Собрать цветки, отделить лепестки и сложить их в миску. Залить кипятком, настаивать в течение 3 дней.

Перелить вместе с лепестками в кастрюлю, добавить сок и цедру лимона и апельсина, сахар, имбирь. Кипятить 0,5 ч, остудить до температуры человеческого тела.

Опустить в жидкость хлеб, намазанный дрожжами, миску накрыть.

Когда поднявшаяся пена опадет, процедить и перелить в бутыли. Плотно закрыть, оставить созревать.

Если сделать это в мае, вино будет готово к Новому году.

Примечание: бутыль можно не закупоривать и добавлять каждый месяц по 3 измельченные изюминки и щепотку сахара. Вино получится более крепким и будет напоминать виски.

ЛИКЕРЫ

Ликер Шерри-Бренди

100 листков вишни, 200–250 г ягод черноплодной *рябины,* 1 л воды.

Залить ягоды и листья водой, довести до кипения, прокипятить 10 мин.

Снять с огня, остудить, процедить, не отжимая.

Добавить 800 г сахара, всыпать неполную чайную ложку лимонной кислоты, размешать, прокипятить 2–3 мин.

Остудить и медленно влить в спиртовый раствор (250 г спирта плюс 250 г воды).

Если вместо спирта использовать водку, то ее потребуется 500 г, но воду в этом случае не добавлять.

Ликер из черноплодной рябины

1,5 кг ягод, 1 кг сахара, 2 ст. воды, 2 г лимонной кислоты, 0,5 л водки.

Ягоды, сахар и воду прокипятить 20 мин.

Остудить. Ягоды откинуть на дуршлаг, сироп процедить через сито.

В остывший сироп добавить лимонную кислоту и влить водку.

Разлить по красивым бутылкам и закупорить.

Оставшиеся ягоды выложить на деревянную доску и высушить. Получится изюм. Хранить в закрытых стеклянных банках.

Рецепт И. Якушевой.

Вишневый ликер

1 кг вишен, 500 г сахара, 1 л 70 %-ного спирта.

Очистить от косточек 1 кг зрелых вишен, истолочь, сложить в банку с широким горлом и настаивать в течение одной недели в 1 л 70 %-ного спирта либо водки (40 % водный раствор спирта). Не следует использовать 96 % спирт, так как он консервирует, а не извлекает содержащиеся в продукте вещества. Два раза в день

взбалтывать.

Сварить сироп из сахара в 0,5 л воды (если использовалась водка, то воды надо взять 250 г), остудить и добавить к смеси. Оставить еще на неделю, взбалтывая каждый день.

Отфильтровать через салфетку. Получается очень красивый и вкусный напиток.

Так же можно приготовить ликер из клубники, малины и других ягод.

Ликер из малины

В широкогорлую бутыль положить 500 г свежей зрелой малины и залить 1 л 70 %-ного спирта.

Завязать горло тканью и держать 3–4 недели в прохладном месте.

Затем приготовить сироп из 500 г сахара в половине литра воды, вскипятить, охладить и влить в банку с малиной.

Помешать, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Чем дольше такой ликер хранится, тем лучше становится.

Крем-ликер «Малиновый король»

4 яйца, 0,5 л малинового варенья, 250 г сливок, 400 мл водки, пакетик ванильного сахара, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки сахара.

Отделить желтки и взбить их с сахаром.

Какао хорошо размешать со сливками.

Процедить варенье.

Продолжая взбивать желтки, постепенно добавлять в них сливки, варенье и водку.

В самом конце добавить ванилин.

Процедить сквозь сито и разлить по красивым бутылкам. Закупорить. Ликер готовится незадолго до употребления.

Примечание: если использовать сок вместо варенья, то долю сахара следует увеличить до половины стакана,

а количество сока уменьшить до 250 г. Сок и сахар предварительно прокипятить (оставив 2 ст. ложки для взбивания желтка).

Остатки после процеживания варенья залить холодной кипяченой водой, размешать, процедить сквозь сито, получится вкусный напиток.

Рецепт К. Климовой.

Крем-ликер «Чарли»

На 1 л ликера потребуется 4 яйца, 2 ст. ложки сахара, пол-литра молока, 2 ст. ложки какао, пол-литра малинового сиропа, 200 мл спирта, 2 пакетика по 10 г ванильного сахара.

Отделить 4 желтка и взбить их с 2 ст. ложки сахара.

Вскипятить 0,5 л молока и всыпать в него 2 ст. ложки какао, хорошо размешать.

Остудить и, постепенно добавляя, продолжать взбивать вместе с желтками.

Продолжая взбивать, постепенно добавить малиновый сироп, спирт и ванильный сахар.

Процедить два раза через мелкое сито, перелить в красивую бутылку.

Крем-ликер готовят незадолго до употребления.

Ликер «Пьяный творог»

1 л спирта, 1 л молока, 1 лимон, 800 г сахара.

Мелко нарезать лимон, вынуть зерна. Лимон опустить в спирт и настоять не менее недели.

Вскипятить молоко, растворить в нем сахар.

Когда молоко немного остынет, перелить его в трехлитровую банку, туда же влить водку с лимоном.

Молоко свернется. Банку плотно закрыть и дать настояться 3 дня.

Откинуть творог на марлю, подстеленную в дуршлаг над эмалированной кастрюлей.

Когда сыворотка стечет, творог переложить в другую банку, меньшего размера.

Мутную сыворотку из-под творога перелить в бутылку и дать отстояться, осторожно слить с осадка.

Добавить половину чайной ложки химически чистого глицерина (из аптеки, не перепутать с парфюмерным!). Размешать.

Перелить в красивые бутылки.

Получился вкусный ликер, густой, прозрачный, светло-палевого цвета.

Его пьют медленно, малыми дозами не более 1–2 рюмок за вечер.

Пьяный творог едят, как обычно, с добавлением сахара и сметаны, но, естественно, не дают детям.

Рецепт А. Сосновской.

«Ликер» 100

100 листьев черной смородины, 100 листьев малины, 100 листьев вишни, 100 ягод черноплодной рябины, 0,5 л воды, 0,5 кг сахара, і ст. ложки лимонной кислоты, 300 г спирта. Получите з бутылки по 700 г вкусного ликера.

Залить листья и ягоды водой и поставить на огонь. Кипятить 20 мин. под крышкой на маленьком огне. Немного остудить, процедить, отжать и добавить 0,5 кг сахара и 1 ст. ложки лимонной кислоты.

Вновь поставить на огонь и прокипятить еще 10 мин. Остудить и влить в 300 г спирта (напоминаю, вливают в спирт, а не наоборот!).

Закупорить и дать настоятся 2–3 месяца.

Рецепт Л. Сычевой.

Кофейный ликер по-домашнему

Сварить сироп: 0,25 л водки, 0,5 кг сахара, ½ пакетика ванилина, сок 1 лимона.

Сироп охладить и процедить.

Сварить кофе: 0,5 л воды, 3 ст. ложки молотого кофе. Влить в бутылку 450 г спирта, затем сироп и кофе, размешать и дать настояться 3 дня.

Снять с осадка, разлить по красивым бутылкам. Рецепт О. Студеновской.

«Коньяк» 44

На 3-литровую банку з апельсина такой величины, чтобы проходили в горло банки, 44 кофейных (обжаренных) зерна, по 44 ч. ложки сахара (без верха) на каждый апельсин, 3 пол-литровых бутылки хорошей водки.

Апельсины вымыть, насухо обтереть, вырезать на верхушке каждого отверстие размером 11 см (крышечки).

Вложить в отверстия кофейные зерна по 11 штук в каждый апельсин, накрыть отверстия крышечками и закрепить их зубочистками.

Опустить апельсины в банку и засыпать 44 ч. ложки сахара

без верха.

Залить апельсины 3 бутылками водки и поставить в темное место при комнатной температуре на 44 дня.

Слить жидкость в стеклянную посуду, апельсины отжать через марлю, профильтровать, посуду закрыть и поставить отстаиваться на неделю. Появится «букет» аромата хорошего коньяка.

Слить с осадка, разлить по бутылкам и окончательно закупорить. Употреблять можно сразу, а можно и выдержать, тогда «коньяк» будет еще вкуснее.

Рецепт Н. Касаткиной.

Пиво

Пиво из одуванчиков

400 г растений одуванчика, с корнями, 2 лимона, 2 л воды, 800 г сахара, 60 г винного камня (виннокислого калия), 1 ст. пивных дрожжей.

Собрать молодые растения одуванчика целиком, хорошо промыть, мелкие корешки отрезать, прикорневые розетки оставить.

Положить в кастрюлю, добавить сок и измельченные корки лимонов, влить воду и кипятить 15 мин.

Отцедить жидкость горячей, добавить сахар и винный камень. Когда смесь остынет, добавить пивные дрожжи, плотно закрыть, оставить на 3 дня при комнатной температуре.

Разлить в темные бутылки, очень плотно закрыть, оставить на неделю, после чего пиво готово.

Можжевеловое пиво

200 г ягод можжевельника, 50–60 г меда, ⅓ палочки дрожжей, 2–2,5 л воды

Свежесобранные ягоды залить водой и кипятить 30 мин., затем откинуть на дуршлаг или процедить через марлю в горячем виде. Отвар охладить.

Добавить к отвару мед и дрожжи, перемешать и поставить в темное место для брожения.

Когда дрожжи всплывут и покажется пена, снова перемешать и разлить по бутылкам. Плотно закрыть и оставить на неделю в прохладном месте.

Это пиво известно в Шотландии с древних времен.

Рецепт А. Носова.

Домашнее пиво без солода

На 7 л пива *потребуется* 1 кг ячменя или овса, 300 г меда, то г хмеля, 10 г дрожжей.

Зерна ячменя или овса обжаривают на сковороде за несколько приемов, не допуская не только их подгорания, но

даже зарумянивания. Затем их слегка измельчают в кофемолке (сильное измельчение в порошок не рекомендуется).

Засыпают их в кастрюлю и заливают 1 л горячей воды (65–70 °С), хорошо размешивают и дают настояться 3 ч. Затем сусло аккуратно сливают в отдельную емкость и гущу еще раз заливают 0,5 л горячей воды, настаивают еще 2 ч и сливают в ту же емкость, что и в первый раз. Добавляют еще 0,5 л, но теперь уже холодной воды, настаивают 1,5 ч и сливают в ту кастрюлю, в которой уже находятся первые два сусла.

Вливают в сусло 300 г меда, разведенного 5 л теплой воды, добавляют 10 г хмеля (ст. ложка измельченных свежих или сухих шишечек хмеля), 10 г дрожжей (1 ч. ложка) и оставляют в теплом месте до тех пор, пока пиво не перебродит.

После этого пиво процеживают и оставляют постоять в открытой посуде еще 3 дня. Затем закупоривают и держат в прохладном месте еще 2 недели.

Квасы

Квас можно приготовить фактически из любых ягод, фруктов, овощей и просто из ржаных сухарей. Квас – исконно русский напиток, жаль, что он выходит из нашего постоянного обихода, ибо квас исключительно полезен для здоровья, поскольку нормализует деятельность печени, поджелудочной железы, желудка и кишечника, и недаром наши предки постоянно употребляли квас вместо воды для питья.

Принцип приготовления кваса несложен. Берется сырье для закваски, добавляются вода, дрожжи и сахар для брожения. Если дрожжей нет, можно использовать шишечки хмеля, изюм или малину (обязательно немытые, поскольку на ягодах живут винные бактерии брожения). Можно использовать стакан пива.

Русский хлебный квас

1 кг ржаного хлеба (на 5–6 л кваса), 25 г дрожжей, 200 г сахара, 50 г изюма.

Нарезать хлеб небольшими кусочками, подсушить в духовке до коричневого цвета, залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться 6–8 ч.

Раствор процедить, добавить дрожжи и сахар, размешать, накрыть, поставить в теплое место для брожения на 5–6 ч.

Когда квас начнет пениться, пену снять или размешать, добавить изюм и поставить квас в прохладное место. Через сутки квас готов.

Его надо держать в прохладном месте.

Квас из готового сусла или сухой закваски

3 ст. ложки сухой закваски или 5 ст. ложки сусла, 4 стп. ложки сахара, 10 г дрожжей, 6 л воды.

Вскипятить воду, снять с огня, засыпать сухой закваски или влить сусла. Можно добавить по щепотке лекарственных трав. Накрыть крышкой и дать настояться 6–8 ч.

За это время заквасить дрожжи с 1 ст. ложки сахара и кусочком черного хлеба в 1 л кипяченой воды.

В трехлитровую банку процедить закваску и настой кваса, добавить еще 3 ст. ложки сахара и поставить бродить в теплое

место.

Когда появится обильная пена, квас готов.

Оставшуюся часть квасного сусла вылить в другую банку и держать ее в прохладном месте. Когда в первой банке останется 2–3 стакана кваса, долить в нее сусло из второй банки, добавив сахар. Поставить в теплое место до появления пены.

Свекольный квас

3—4 свеклы величиной с антоновское яблоко, 15 г дрожжей, 2–3 ст. ложки сахара, 3 л воды.

Свеклу разрезать, залить водой и варить до мягкости.

Свеклу растолочь, в растворе размешать, остудить, процедить, добавить дрожжи, сахар, размешать, накрыть марлей. Настоять 3–4 дня в прохладном месте. Точно так же готовят квас из любых яблок, но при употреблении в стакан дополнительно добавляют сахар по вкусу.

Квас из черемухи

3 ст. ягод вымыть, засыпать 250 г сахара, настоять 10–12 ч. Залить 3 л теплой кипяченой воды, добавить 5 г дрожжей и дать перебродить еще 10–12 ч. Процедить и дать бродить 2–3 дня.

Квас из черной или красной рябины

На 4 л воды 1 кг ягод, 400 г сахара, 5 г дрожжей.

Ягоды красной рябины предварительно надо ошпарить кипятком и дать постоять 10–15 мин., воду слить и сразу залить холодной водой, через 5-10 мин. воду слить. С ягодами черноплодной рябины ничего делать не требуется.

Ягоды размять в эмалированной посуде, залить теплым сахарным сиропом (воду прокипятить, добавить сахар, размешать до растворения, немного остудить). Накрыть марлей и дать настояться в теплом помещении сутки.

Процедить, добавить 5 г дрожжей, размешать и поставить до

появления пены в теплое место.

Квас готов, но, чтобы он не перекисал, его надо убрать в прохладное место. Точно так же готовят квас из любых ягод.

Квас малиновый

На 4 л воды 1 кг малины, 1,5 ст. сахара, 25 г дрожжей, 1 г лимонной кислоты.

Ягоды промыть, дать стечь воде, растереть с сахарным песком деревянной ложкой, залить водой и поставить на огонь. Довести до кипения, но не кипятить, снять с огня и дать остыть до теплого состояния. Добавить лимонную кислоту и разведенные дрожжи. Напиток процедить, разлить по бутылкам, добавив в каждую по 2–3 немытые изюминки, бутылки оставить незакупоренными. Как только начнется брожение, бутылки закупорить и поставить в холодное место на 2 дня.

Квас яблочный

На 3 л воды потребуется 1 кг яблок.

Спелые яблоки нарезать дольками, нанизать на нитку и подсушить на солнце (зимой можно использовать сушеные яблоки). Залить кипятком, накрыть чистой марлей и дать настояться в теплом месте 3 дня. Затем переставить в холодное место и добавить 10–12 немытых изюминок. Как только квас забродит, процедить, разлить по бутылкам или перелить в трехлитровую банку, закупорить и держать в холодном месте. Через пару недель квас готов к употреблению.

Квас клюквенный

На 4 л воды взять 1 кг клюквы, 2 ст. сахара, 25 г дрожжей.

Отобранную клюкву бланшировать, воду слить, ягоды размять, залить водой и варить 10 мин. Процедить, добавить сахар, охладить до теплого состояния. Развести дрожжи, добавить их в квас, разлить по емкостям, закупорить и поставить в прохладное место на 3 дня.

Квас из ревеня

500 г ревеня, 15 г дрожжей, 200 г сахара, 2,5 л воды

Ревень вымыть, нарезать на кусочки, залить водой и варить до мягкости.

Дать немного остыть, добавить дрожжи, сахар, размешать и поставить бродить на сутки в теплое место. Как только появится пена, ее снять. Квас готов.

Лимонный квас

15 л воды, 800 г сахара, 2 лимона, 200 г изюма, 25 г дрожжей, 0,5 ч. ложки соды.

Ошпарить кипятком лимоны и изюм, воду слить. Положить нарезанный лимон, изюм, сахар в кастрюлю и залить кипящей водой, накрыть полотенцем, дать остыть до температуры около 40 °С.

Влить разведенные кипяченой водой дрожжи, размешать и оставить бродить на 12 ч.

Процедить, подержать в теплом месте до появления пены, затем убрать в прохладное место. Квас будет готов через два дня.

Квас из земляники

250 г ягод, 700 г воды, 1 ст. ложки меда, 4 ч. ложки сахара, 1 г лимонной кислоты.

Зрелую, мелкую ягоду промыть, дать стечь воде, залить водой и прокипятить 1–2 мин.

Снять с огня, настоять 10 мин. Профильтровать, добавить мед и сахар, лимонную кислоту, размешать.

Вторично профильтровать, добавить 2–3 ягоды немытого изюма и настоять в теплом месте 2–3 дня. Пену снять и убрать квас в прохладное место.

Квас из черемухи

На 3 л воды, *потребуется* 3 ст. ягод черемухи, 300 г сахара, 5 г дрожжей.

Ягоды засыпать сахаром, оставить на 12 ч. Перемешать, залить теплой водой, добавить разведенные дрожжи и поставить еще на 12 ч. Процедить, перелить в стеклянную посуду, накрыть марлей и оставить на пару дней.

Квас из ирги

На 10 л воды, 1 кг ягод, 2 ст. меда (или сахара), 25 г дрожжей.

Растолочь ягоды ирги деревянным пестиком в эмалированной посуде.

Залить водой, довести до кипения, снять с огня, остудить.

Отвар процедить, добавить мед и дрожжи, дать перебродить 10–12 ч.

Разлить по бутылкам, закупорить, хранить в прохладном месте.

Медовый квас (старинный рецепт 1854 г.)

На 3 л кваса *потребуется* 80 г изюма, 1 лимон, 300 г меда, треть палочки дрожжей, половина ст. ложки муки, 2,5 л воды.

Вскипятить воду, всыпать немытый изюм, нарезанный кружочками лимон, мед, накрыть марлей, дать остыть.

Развести дрожжи вместе с мукой и влить в квас.

На следующий день добавить 0,5 л холодной кипяченой воды и поставить в комнате при температуре не ниже 20 °С.

Как только изюм и лимон всплывут, убрать их, квас разлить по бутылкам, закупорить и хранить в холодном месте.

Материал подготовлен Г. Кизимой.

Сбитень

Сбитень – старинный русский народный напиток. В старину он заменял чай. Его пили горячим и холодным.

Сбитень горячий

На один стакан воды взять 2 ч. ложки меда и кипятить на медленном огне 10–15 мин. Добавить по вкусу имбирь, корицу, гвоздику и кипятить еще 5 мин., процедить. В столовую ложку положить немного сахара и подержать над огнем, чтобы образовалась темная жидкость – жженка (следите, чтобы сахар не перегорел, иначе напиток будет горьким). Добавить в сбитень жженку, хорошо размешать, подогреть, пить в горячем виде. Прекрасное средство от простуды и кашля!

Сбитень холодный

В одном литре кипящей воды растворить 4 ст. ложки меда, добавить 5 г хмеля и по 2–3 г корицы и гвоздики, варить на небольшом огне 40–45 мин. Остудить, процедить, пить в холодном виде.

Лимонад

Любимый детский напиток научитесь делать сами. Его приготовить несложно, и он не идет ни в какое сравнение с покупным лимонадом по своей пользе и вкусу.

Домашний лимонад

6 крупных лимонов, 1 ст сахарного песка.

Лимоны вымыть в теплой воде жесткой губкой.

Используя картофелечистку, снять цедру с трех лимонов и очистить от белой части острым ножом (чтобы не было горчинки).

Цедру уложить в кастрюлю, выжать сок из всех 6 лимонов и добавить сахар.

Вскипятить 1 л воды и влить в лимонный сок, перемешать, накрыть марлей и дать настояться ночь.

На следующий день, если потребуется, добавить сахар по вкусу, процедить через крупное сито, чтобы лимонные частицы попали в лимонад.

Разлить по стерильным бутылкам, закрыть и поставить в холодильник. Пить охлажденным, по желанию добавляя в лимонад кубики льда или газированную воду Рецепт Т. Ульяновой.

Лимонад из ревеня

500 г ревеня, 1 ст сахара, 1 л газированной воды, 20 кубиков льда, *1–2* палочки корицы по вкусу.

Ревень очистить, мелко нарезать, перемешать с сахаром и дать настояться 1–2 ч.

Добавить корицу и залить 1 ст. кипящей воды.

Когда смесь остынет, процедить, разлить по бокалам и добавить газированную воду.

Желающие могут опустить в бокалы лед.

Рецепт Т. Грибовой.

Клубничный лимонад

500 г крупноплодной садовой земляники (так называемой

клубники), 200 мл любого лимонада.

Ягоды очистить от плодоножек, промыть.

Взбить в блендере в пюре, оставив одну ягодку для украшения.

В пюре добавить лимонад и взбить до высокой пены. Перелить в бокалы и положить на поверхность напитка оставленную ягоду, разрезанную на тонкие пластинки. Рецепт А. Харитоновой.

Крюшоны

Любое застолье украсит крюшон, выставленный на праздничный стол в специальной крюшоннице или в любой стеклянной, а еще лучше – в хрустальной вазе. Разливают

его в красивые хрустальные бокалы. Во все крюшоны кладут свежие или консервированные ягоды, нарезанные небольшими ломтиками фрукты и цитрусовые. Подают крюшоны хорошо охлажденными, дополнительно в вазочке или салатнице отдельно выставляют на стол кубики льда.

Все крюшоны готовят одинаково: смешивают вино, фрукты, ягоды, растворяют сахар и хорошо охлаждают. Газированную воду или шампанское вливают перед самой подачей на стол.

Крюшон Шампанский

Ликер «Мараскин» (или другой, но не яичный) – 50 мл, коньяк – 50 мл, нарзан – 1 л, ананасы или персики – 400 г, сахар по вкусу, все размешать. Бутылку полусухого шампанского влить при подаче на стол.

Крюшон Белое вино

Бутылка белого виноградного вина, ликер «Южный» (или другой, но не яичный) – 50 мл, коньяк 50 мл,

2 апельсина (неочищенные), нарезанных кружочками, сахар по вкусу. Физ (что в переводе с английского означает «шипучий», поскольку напиток сильно пенится). Вам потребуется шейкер или сбивалка, можно использовать миксер или блендер.

Клубничный крюшон

В крюшонницу (или в любую другую подходящую стеклянную посуду) положить 1 кг свежей спелой крупноплодной садовой земляники (так называемой клубники), добавить 4 столовые ложки сахара, влить 3 стакана земляничного морса и оставить на 3 ч. Затем влить еще

3 л земляничного морса, влить бутылку охлажденной газированной воды, размешать и подать к столу.

Персиковый крюшон

Положить в крюшонницу 10 свежих персиков, очищенных от кожуры и косточек, разрезанных пополам. Добавить 4 столовые ложки сахара, влить 3 стакана персикового сока, накрыть и дать настояться 2 ч. Затем влить 2 л смородинового морса и бутылку охлажденной минеральной негазированной воды. Размешать и подать на стол.

Апельсиновый физ

В течение 2–3 мин. смешать в шейкере сок одного апельсина, столовую ложку апельсинового сиропа, один яичный белок, 2 кубика льда. Процедить в бокал и залить газированной водой.

Ваш напиток готов!

Лимонный физ

Готовится так же, как апельсиновый, но используется лимонный сок и сироп.

Аналогично можно приготовить клубничный, персиковый, абрикосовый, яблочный, морковный и томатный физ.

Домашнее «Шампанское»

Это просто шипучка. Надо заготовить заранее несколько бутылок из-под шампанского и пробки к ним. Бутылки и пробки моют, просушивают. В эмалированной кастрюле варят сироп из одного стакана сахара, 3 л воды, 1 ч. ложка без верха лимонной кислоты. Сироп охлаждают до комнатной температуры. Добавляют половину палочки дрожжей (75 г) и оставляют в теплом месте (25–28°) на пару часов. Когда начнется брожение, жидкость процеживают, разливают по бутылкам, добавляя в каждую по 2–3 капли лимонного сока, 2–3 изюминки. Закупоривают, обвязывая проволокой, размещают в холодильнике горизонтально. Шампанское готово через 2–3 недели. Оно будет готово к Новому году, если начать его делать 5-10 декабря.

«Шампанское» из крыжовника

Это тоже шипучка, и такой напиток можно приготовить практически из любых ягод, фруктов и даже из зрелых томатов.

В десятилитровую бутыль всыпать 3 кг немытого крыжовника, 2 кг сахара, 5 л воды.

Обратите внимание, в этом рецепте не используются дрожжи, поскольку винные бактерии, с помощью которых идет процесс

брожения, всегда живут на ягодах малины, клубники, крыжовника, винограда. Сохраняются они и на изюме. Если ягоды вымыть, то бактерии будут смыты и придется класть в вино дрожжи, но вкус вина при этом ухудшается.

Сделать гидрозатвор (можно надеть резиновую перчатку, а можно накрыть горло бутыли полиэтиленовой пленкой и надеть резинку). Избыток углекислого газа будет выходить, а кислород поступить в бутыль не сможет, а потому и не произойдет закисання вина. Брожение будет происходить примерно 45 дней при температуре не ниже 24˚ (при температуре ниже 20˚ брожение не происходит).

После этого с помощью резиновой трубки слить вино в бутылки из-под шампанского, хорошо их закупорить и положить в холодильник горизонтально. Готово шампанское будет через 4 месяца.

Коблер

Коблер – это освежающий напиток, который подают с соломинкой и ложечкой. Для его приготовления не нужен шейкер или блендер.

Клубничный коблер

Бокал заполнить наполовину льдом, добавить ст. л. лимонного сиропа и 3 ст. ложки клубничного сока, украсить свежими ягодами клубники.

Фруктовый коблер

Заполнить бокал на ⅔ кусочками льда, влить столовую ложку сливового сока и чайную ложку лимонного сиропа, долить любой фруктовый сок, украсить кусочками фруктов и ломтиком лимона.

Яблочный коблер

Заполнить бокал на ⅔ кусочками льда, влить по одной чайной ложке лимонного и апельсинового сиропа, добавить нарезанные фрукты и долить яблочный морс.

Попробуйте эти напитки, они гораздо вкуснее и полезнее «кока-колы»!

ПуншИ

Пунш – в отличие от прохладительных напитков – напиток зимний, он подается в горячем виде. Его пьют, чтобы согреться, избавиться от простуды. Но простуду можно подхватить и летом, а согреться совсем неплохо в сырую весеннюю или осеннюю погоду. Наши предки усиленно лечились пуншем, сваренным из рома с сахаром с добавлением ломтиков фруктов. Популярны и безалкогольные пунши.

Пунш подают горячим в керамической, фарфоровой или стеклянной посуде. Есть одно условие – он не должен быть слишком сладким.

Русский пунш

Одна чайная ложка ванильного порошка, 2–3 бутона гвоздики, 1 ст. ложка лимонного сока, немного мелко нарезанной лимонной корки, одна чайная ложка сахара. Все залить горячим крепким чаем.

Вишнево-абрикосовый пунш

Полстакана вишневого сока нагреть на огне, не доводя до кипения, перелить в нагретый стакан, добавить столовую ложку абрикосового сока и 1 ст. ложка лимонного сиропа.

Пунш «Дюкс»

Вскипятить полстакана воды с кусочком корицы и 2–3 бутонами гвоздики, добавить тонко нарезанные апельсиновые корочки, чайную ложку меда и столовую ложку апельсинового сиропа.

Рецепты коблера и пунша Т. Жуковой.

Новогодний напиток для детей – яблочный пунш

На 1 объем воды 3 объема яблочного сока, ломтики лимона, пряности, сахар.

Положить в воду пряности (бадьян, гвоздику, корицу, душистый перец), добавить сахарный песок – все это по вкусу. Довести до кипения. Процедить в горячем виде. Влить яблочный сок и еще раз прокипятить. Разлить горячим по бокалам, положив

в каждый ломтик лимона, и сейчас же пить.

Рецепт М. Туркиной.

Безалкогольный освежающий напиток «Флипп»

5 г любого сока, 25 г сиропа, 1 яйцо на каждую порцию «Флиппа», небольшой кусочек шоколада.

Отделить белок от желтка и хорошо его взбить. Продолжая взбивать, постепенно вливать сироп, затем сок.

Налить в бокал и сверху посыпать тертым шоколадом. Рецепт Г. Кизимы.

Домашняя «Фанта» для детей

Кожура 3–5 апельсинов, б ст. холодной кипяченой воды, 2 ст. сахара, бутылка 1,5 л газированной воды.

Корки от апельсинов залить 3 ст. воды и настоять сутки.

Корки вынуть, промолоть в мясорубке и настоять в той же воде еще 2–3 ч. Процедить.

Сварить сироп: 2 ст. сахара и 1 ст. воды вскипятить, чтобы сахар полностью растворился, снять с огня.

Добавить еще 2 ст. холодной кипяченой воды и настой корок, перемешать.

Разбавить газированной водой в пропорции 1:1.

Рецепт О. Студеновской.

Напитки

Напиток лимонный

2 лимона, полстакана сахара, 5 ст. воды.

Срезать с лимонов цедру, мелко нашинковать, залить кипящей водой и дать настояться 2–3 ч.

Отвар цедры процедить, выжать в него сок лимонов, добавить сахар, размешать.

Напиток из яблочных отходов

На 3 яблока 3 ст. воды.

Очистки и сердцевину яблок залить кипящей водой и проварить 10 мин.

Отвар процедить. Можно добавить сахар по вкусу или немного промытых ягод изюма, охладить.

Напиток яблочно-морковный

5 яблок, 2 моркови, 1 ст ложка сахара, 4 ст. воды.

Яблоки промыть, нарезать, опустить в кипящую воду, проварить, дать настояться 2 ч.

Морковь промыть, очистить, пропустить через соковыжималку или натереть на мелкой терке и отжать сок.

Яблочный настой процедить, смешать с морковным соком, добавить сахар, размешать.

Клюквенный морс

Полстакана клюквы, полстакана сахара, 5 ст. воды.

Клюкву перебрать, промыть, размять деревянным пестиком в неокисляющейся посуде (эмалированной, стеклянной), отжать сок и поставить в холодильник.

В отжимки клюквы влить воду, прокипятить 10 мин., охладить, процедить.

Добавить сок, сахар, размешать.

Напиток из календулы

50 г сушеной или свежей надземной части календулы, 2 ст. сока калины, 1 ст. меда, 3 л воды.

Календулу отварить в воде на небольшом огне в течение 30 мин., накрыть и настоять 12 ч.

Процедить через двойную марлю.

Добавить сок калины, мед, размешать.

Хранить в холодном месте.

Напиток из листьев брусники

2 ст. ложки брусничных листьев, 2 ст. ложки сахара, 3 яблока, 5 ст. воды.

Очистить яблоки от кожуры и сердцевины.

Очистки яблок и порубленные листья брусники залить кипящей водой, кипятить 10 мин. на небольшом огне. Процедить, добавить сахар и кусочки яблок.

Земляничный напиток

1 кг ягод, 200 г сахара.

Очистить ягоды от плодоножек, хорошо промыть, дать стечь воде.

Сложить в эмалированную посуду без сколов, пересыпая сахаром.

Поставить в холодное место на 6–8 ч.

Выделившийся сок отфильтровать через 2 слоя марли и вылить в стеклянный кувшин, который надо держать в прохладном месте.

Его подают к столу со сливками, взбитыми с сахаром, или просто с молоком или сливками.

Фруктово-свекольный напиток «Закат осенью»

На двухлитровую бутыль 600 г свеклы, 400 г яблок или смеси разных фруктов, 100 г ржаного хлеба, тюлстакана капустного сока, немного перечной мяты и мелиссы лимонной, воды – до верха.

Хлеб размочить в теплой воде.

Измельчить или протереть фрукты.

Смешать хлеб, фрукты, кислую капусту или сок от нее, пряности в горшке или бутыли и добавить воды. Не придавливать.

Накрыть горшок крышкой с водяным затвором, наполненным водой. Выдержать при комнатной температуре 2–3 дня, затем в более прохладном месте (около 18 °С) в течение недели.

Горшок перенести в холод.

Напиток можно использовать сразу после завершения заквашивания, но лучше выдержать его еще две-три недели.

Перед употреблением процедить напиток через сито. При желании его можно разбавлять.

Для хранения в течение 2–3 месяцев напиток разливают по бутылям **(Внимание! Бутыли заполнять до самого верха.)** Хранить в холоде.

Рецепт М. Туркиной.

Свекольный морс (питье для гипертоников)

200 г свеклы, 100 г сахарного песка, 1 л воды, сок одного лимона.

Свеклу очистить, натереть на мелкой терке или измельчить в кухонном комбайне.

Отжать сок, оставшуюся массу залить минимальным количеством горячей воды, довести до кипения и кипятить 10 мин. В конце варки добавить сахар, лимонный сок и отжатый свекольный сок.

Вновь довести до кипения, быстро охладить и через фильтр перелить в кувшин с небольшим количеством льда. До желаемой крепости разводить холодной водой.

Рецепт М. Туркиной.

Витаминный напиток из шиповника

Очистить ягоды от «шапочки», промыть холодной водой, растереть, залить крутым кипятком из расчета на 1 стакан ягод 2 стакана кипятка.

Кипятить 15 мин. в закрытой посуде. Когда остынет, процедить. Настой держать в холодильнике. При употреблении разбавлять по вкусу кипяченой водой, добавляя сахар.

Полезно добавлять к шиповнику ягоды красной рябины и барбариса.

Если приготовить напиток из сухих плодов шиповника и

рябины, то заваривать одну и ту же порцию можно трижды.

Для приготовления напитка брать 1 ст. ложку отвара на ½ стакана воды.

Предупреждение: ягоды шиповника нельзя собирать вблизи автомобильных дорог или в городе.

Консервируемпо Лунному календарю

Многие огородники и садоводы придерживаются Лунного календаря не только в пору выращивания урожая, но и заготовок. Мы тоже решили не обходить эту тему стороной.

Считаем своим долгом предупредить, что сведения о благоприятных и неблагоприятных днях для консервирования довольно противоречивы.

Например, одни астрологи говорят, что нужно, квасить капусту в Новолунье. Другие – категорически против этого.

Подавляющее число специалистов и хозяек считают, что заготовками нужно заниматься на растущей луне, но не раньше, чем через день-два после Новолунья и за сутки до и после Полнолунья. Именно при растущей луне советуют поставить на брожение вино и уксус, ссылаясь на то, что процессы брожения в эти дни для посева наиболее активны, поэтому и вино быстрее созревает, и капуста быстрее квасится, отлично хрустит и долго хранится.

А вот засолкой, консервацией и варкой варенья многие предлагают заниматься исключительно на убывающей луне, закончив процесс за сутки до Новолунья.

Но ничуть не меньше и тех, кто не обращают на фазы Луны

никакого внимания, а планируя день заготовок, ориентируется исключительно на знак Зодиака. Так, наиболее удачными считаются Козерог, Стрелец, Лев, Телец и Овен. А вот Рак, Дева и Рыбы обвиняются в порче продуктов и быстром их заплесневении и плохом хранении.

В общем, как видите, сколько людей, столько мнений. И каждый ссылается на собственный опыт. Поэтому мы не стали указывать конкретные дни, наиболее благоприятные для консервирования, а предоставляем вам возможность выбрать удачный день для себя, ориентируясь на Лунный календарь.

Данный календарь можно использовать и для планирования посевов.

Выделенные шрифтом дни, попадающие в выбранную вами фазу Луны (для посева «вершков» – растущая, а «корешков» – убывающая) наиболее благоприятны.

* Звездочкой отмечены неблагоприятные дни, а также дни Новолуния и Полнолуния с учетом 12 часов перед их наступлением и после.

2015 год
Прохождение Луны через знаки Зодиака

Май

2015 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	14 (08.15), 15, 16
Телец	♉	**16 (10.03), 17, 18***
Близнецы	♊	18* (12.28), 19, 20
Рак	♋	**20 (16.57), 21, 22, 23**
Лев	♌	23* (00.43), 24*, 25*
Дева	♍	25 (11.53), 26, 27, 28
Весы	♎	**1, 2, 3, 28 (00.43), 29, 30**
Скорпион	♏	**3 (04.48), 4*, 5, 30 (12.35), 31**
Стрелец	♐	5 (14.14), 6, 7
Козерог	♑	7 (21.17), 8, 9, 10
Водолей	♒	10* (02.23), 11*, 12*
Рыбы	♓	**12 (05.54), 13, 14**

Характер Луны в периоде	***убывает***			***растет***	
Дата и время начала периода	04 (07.43)	11 (13.37)	18 (07.14)	25 (20.20)	
Фаза Луны	○	☾	●	☽	
	II	III	IV	I	II
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах				

Июнь

2015 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	10 (14.15), 11, 12
Телец	♉	**12 (17.17), 13, 14**
Близнецы	♊	14 (20.52), 15, 16*, 17
Рак	♋	**17 (01.52), 18, 19**
Лев	♌	19* (09.24), 20*, 21*
Дева	♍	21 (20.00), 22, 23, 24
Весы	♎	**24 (08.42), 25, 26**
Скорпион	♏	**1, 26 (20.58), 27, 28, 29**
Стрелец	♐	1 (21.40), 2*, 3, 4, 29 (05.22), 30
Козерог	♑	4 (03.52), 5, 6
Водолей	♒	6* (08.03), 7*, 8*
Рыбы	♓	**8 (11.17), 9, 10**

Характер Луны в периоде	***убывает***			***растет***
Дата и время начала периода	02 (19.20)	09 (18.43)	16 (17.07)	24 (14.04)
Фаза Луны	○	☾	●	☽
	II	III	IV	I II
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

2015 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	7 (19.39), 8, 9
Телец	♉	**9 (22.51), 10, 11, 12**
Близнецы	♊	12 (03.17), 13, 14
Рак	♋	**14 (09.15), 15, 16***
Лев	♌	16* (17.16), 17*, 18*, 19*
Дева	♍	19 (03.48), 20, 21
Весы	♎	**21 (16.24), 22, 23, 24**
Скорпион	♏	**24 (05.08), 25, 26**
Стрелец	♐	1, 26 (15.26), 27, 28
Козерог	♑	1 (12.12), 2*, 3, 28 (21.49), 29, 30, 31
Водолей	♒	3* (15.22), 4*, 5*, 31* (00.41)
Рыбы	♓	**5 (17.24), 6, 7**

Характер Луны в периоде	***убывает***			***растет***	
Дата и время начала периода	2 (05.21)	08 (23.25)	16 (04.25)	24 (07.05)	31 (13.44)
Фаза Луны	○	☾	●	☽	○
	II	III	IV	I	II III
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах				

2015 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	4 (02.25), 5, 6, 31 (11.34)
Телец	♉	**6 (04.30), 7, 8**
Близнецы	♊	8 (08.41), 9, 10
Рак	♋	**10 (15.09), 11, 12**
Лев	♌	12* (23.53), 13*, 14*, 15*
Дева	♍	15 (10.47), 16, 17
Весы	♎	**17 (23.24), 18, 19, 20**
Скорпион	♏	**20 (12.25), 21, 22**
Стрелец	♐	22 (23.42), 23, 24, 25
Козерог	♑	25 (07.23), 26, 27
Водолей	♒	1*, 2*, 27* (11.05), 28*, 29*
Рыбы	♓	**2 (01.37), 29* (11.52), 30, 31**

Характер Луны в периоде	***убывает***		***растет***	
Дата и время начала периода	07 (05.04)	14 (17.55)	22 (22.32)	29 (21.36)
Фаза Луны	☾	●	☽	○
	III IV		I II	III
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Сентябрь

2015 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	1, 2, 27 (22.30), 28*, 29
Телец	♉	**2 (12.03), 3, 4, 29 (21.58), 30**
Близнецы	♊	4 (14.49), 5, 6
Рак	♋	**6 (20.41), 7, 8, 9**
Лев	♌	9* (05.37), 10*, 11*
Дева	♍	11 (16.57), 12, 13*, 14
Весы	♎	**14 (05.42), 15, 16**
Скорпион	♏	**16 (18.44), 17, 18, 19**
Стрелец	♐	19 (06.33), 20, 21
Козерог	♑	21 (15.34), 22, 23
Водолей	♒	23* (20.52), 24*, 25*
Рыбы	♓	**25 (22.45), 26, 27**

Характер Луны в периоде	***убывает***		***растет***	
Дата и время начала периода	05 (12.55)	13 (09.42)	21 (12.00)	28 (05.52)
Фаза Луны	☾	●	☽	○
	III IV		I II	III
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Октябрь

2015 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	25 (09.23), 26, 27*
Телец	♉	**1, 27 (09.08), 28, 29**
Близнецы	♊	1 (23.05), 2, 3, 4, 29 (09.25), 30, 31
Рак	♋	**4 (03.23), 5, 6, 31 (12.10)**
Лев	♌	6* (11.32), 7*, 8*
Дева	♍	8 (22.52), 9, 10, 11
Весы	♎	**11 (11.47), 12, 13*, 14**
Скорпион	♏	**14 (00.39), 15, 16**
Стрелец	♐	16 (12.19), 17, 18
Козерог	♑	18 (21.53), 19, 20, 21
Водолей	♒	21* (04.39), 22*, 23*
Рыбы	♓	**23 (08.19), 24, 25**

Характер Луны в периоде	***убывает***		***растет***	
Дата и время начала периода	05 (00.07)	13 (03.07)	20 (23.32)	27 (15.06)
Фаза Луны	☾	●	☽	○
	III IV		I II	III
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Ноябрь

2015 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	21 (18.13), 22, 23
Телец	♉	**23 (19.27), 24, 25**
Близнецы	♊	25 (20.16), 26*, 27
Рак	♋	**1, 2, 27 (22.28), 28, 29, 30**
Лев	♌	2* (18.49), 3*, 4*, 5*, 30 (03.48)
Дева	♍	5 (05.24), 6, 7
Весы	♎	**7 (18.15), 8, 9, 10**
Скорпион	♏	**10 (07.04), 11*, 12**
Стрелец	♐	12 (18.15), 13, 14, 15
Козерог	♑	15 (03.22), 16, 17
Водолей	♒	17* (10.25), 18*, 19*
Рыбы	♓	**19 (15.23), 20, 21**

Характер Луны в периоде	***убывает***		***растет***	
Дата и время начала периода	03 (15.25)	11 (20.48)	19 (09.28)	26 (01.45)
Фаза Луны	☾	●	☽	○
	III IV		I II	III
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Декабрь

2015 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	19 (00.28), 20, 21
Телец	♉	**21 (03.14), 22, 23**
Близнецы	♊	23 (05.32), 24, 25*
Рак	♋	**25* (08.28), 26, 27**
Лев	♌	1*, 2*, 27* (13.32), 28*, 29*
Дева	♍	2 (13.10), 3, 4, 5, 29 (21.59), 30, 31
Весы	♎	**5 (01.35), 6, 7**
Скорпион	♏	**7 (14.27), 8, 9, 10**
Стрелец	♐	10 (01.26), 11*, 12
Козерог	♑	12 (09.48), 13, 14
Водолей	♒	14* (16.00), 15*, 16*
Рыбы	♓	**16 (20.46), 17, 18, 19**

Характер Луны в периоде	***убывает***		***растет***	
Дата и время начала периода	03 (10.41)	11 (13.30)	18 (18.15)	25 (14.13)
Фаза Луны	☾	●	☽	○
	III IV		I II	III
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

2016 год
Прохождение Луны через знаки Зодиака

Январь

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	15 (05.49), 16, 17
Телец	♉	**17 (08.49), 18, 19**
Близнецы	♊	19 (12.14), 20, 21
Рак	♋	**21 (16.29), 22, 23**
Лев	♌	23* (22.22), 24*, 25*, 26*
Дева	♍	1, 26 (06.47), 27, 28
Весы	♎	**1 (09.42), 2, 3, 28 (18.00), 29, 30, 31**
Скорпион	♏	**3 (22.37), 4, 5, 6, 31 (06.51)**
Стрелец	♐	6 (09.57), 7, 8
Козерог	♑	8 (18.08), 9, 10*
Водолей	♒	10* (23.24), 11*, 12*, 13*
Рыбы	♓	**13 (02.55), 14, 15**

Характер Луны в периоде	***убывает***		***растет***	
Дата и время начала периода	02 (08.32)	10 (04.32)	17 (02.27)	24 (04.47)
Фаза Луны	☾	●	☽	○
	II	IV	I	II III
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Февраль

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	11 (12.56), 12, 13
Телец	♉	**13 (14.37), 14, 15**
Близнецы	♊	15 (17.36), 16, 17
Рак	♋	**17 (22.25), 18, 19, 20**
Лев	♌	20* (05.18), 21*, 22*
Дева	♍	22* (14.25), 23, 24, 25
Весы	♎	**25 (01.43), 26, 27**
Скорпион	♏	**1, 2, 27 (14.27), 28, 29**
Стрелец	♐	2 (18.51), 3, 4, 5
Козерог	♑	5 (03.45), 6, 7
Водолей	♒	7* (09.00), 8*, 9*
Рыбы	♓	**9 (11.32), 10, 11**

Характер Луны в периоде	***убывает***		***растет***	
Дата и время начала периода	01 (07.29)	08 (17.40)	15 (10.48)	22 (21.21)
Фаза Луны	☾	●	☽	○
	III IV		I II	III
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Март

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	9* (22.41), 10, 11
Телец	♉	**11 (22.45), 12, 13**
Близнецы	♊	13, 14 (00.05), 15, 16
Рак	♋	**16 (03.58), 17, 18**
Лев	♌	18* (10.56), 19*, 20*
Дева	♍	20 (20.40), 21, 22, 23*
Весы	♎	**23* (08.24), 24, 25**
Скорпион	♏	**1, 25 (21.10), 26, 27, 28**
Стрелец	♐	1 (02.57), 2, 3, 28 (09.47), 29, 30
Козерог	♑	3 (13.03), 4, 5, 30 (20.46), 31
Водолей	♒	5* (19.23), 6*, 7*
Рыбы	♓	**7 (22.10), 8, 9***

Характер Луны в периоде	***убывает***		***растет***		***убывает***
Дата и время начала периода	02 (02.12)	09 (04.56)	15 (20.04)	23 (15.02)	31 (18.18)
Фаза Луны	☾	●	☽	○	☾
	III	IV	I	II	III IV
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах				

Апрель

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	6 (09.47), 7*, 8
Телец	♉	**8 (09.12), 9, 10**
Близнецы	♊	10 (09.00), 11, 12
Рак	♋	**12 (11.08), 13, 14**
Лев	♌	14* (16.54), 15*, 16*, 17*
Дева	♍	17 (02.24), 18, 19
Весы	♎	**19 (14.25), 20, 21, 22***
Скорпион	♏	**22 (03.19), 23, 24**
Стрелец	♐	24 (15.47), 25, 26, 27
Козерог	♑	1, 2, 27 (02.56), 28, 29
Водолей	♒	2* (04.38), 3*, 4*, 29* (11.48), 30*
Рыбы	♓	**4 (08.47), 5, 6**

Характер Луны в периоде	***растет***			***убывает***
Дата и время начала периода	07 (14.25)	14 (07.00)	22 (08.25)	30 (07.30)
Фаза Луны	●	☽	○	☾
	IV	I	II	III IV
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Май

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	3 (20.05), 4, 5, 31 (04.10)
Телец	♉	**5 (20.11), 6*, 7**
Близнецы	♊	7 (19.36), 8, 9
Рак	♋	**9 (20.25), 10, 11, 12**
Лев	♌	12* (00.33), 13*, 14*
Дева	♍	14 (08.53), 15, 16
Весы	♎	**16 (20.34), 17, 18, 19**
Скорпион	♏	**19 (09.31), 20, 21**
Стрелец	♐	21 (21.49), 22*, 23, 24
Козерог	♑	24 (08.35), 25, 26
Водолей	♒	1*, 26* (17.28), 27*, 28*, 29*
Рыбы	♓	**1 (17.35), 2, 3, 29 (00.07), 30, 31**

Характер Луны в периоде	***растет***			***убывает***
Дата и время начала периода	06 (22.31)	13 (20.03)	22 (00.16)	29 (15.13)
Фаза Луны	●	☽	○	☾
	IV	I	II	III IV
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Июнь

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	1, 2, 27 (10.09), 28, 29
Телец	♉	**2 (05.48), 3, 4, 29 (13.04), 30**
Близнецы	♊	4 (05.02), 5*, 6
Рак	♋	**6 (05.42), 7, 8**
Лев	♌	8* (09.48), 9*, 10*
Дева	♍	10 (16.47), 11, 12
Весы	♎	**13 (03.34), 14, 15**
Скорпион	♏	**15 (16.19), 16, 17, 18**
Стрелец	♐	18 (04.35), 19, 20*
Козерог	♑	20* (14.56), 21, 22
Водолей	♒	22* (23.10), 23*, 24*, 25*
Рыбы	♓	**25 (05.32), 26, 27**

Характер Луны в периоде	***растет***			***убывает***
Дата и время начала периода	05 (06.01)	12 (11.11)	20 (14.03)	27 (21.20)
Фаза Луны	●	☽	○	☾
	IV	I	II	III IV
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Июль

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	24 (15.34), 25, 26
Телец	♉	**1, 26 (18.39), 27, 28**
Близнецы	♊	1 (14.45), 2, 3, 28 (21.18), 29, 30, 31
Рак	♋	**3 (16.21), 4*, 5, 31 (00.10)**
Лев	♌	5* (19.29), 6*, 7*, 8*
Дева	♍	8 (01.42), 9, 10
Весы	♎	**10 (11.33), 11, 12**
Скорпион	♏	**12 (23.53), 13, 14, 15**
Стрелец	♐	15 (12.15), 16, 17
Козерог	♑	17 (22.34), 18, 19, 20*
Водолей	♒	20* (06.11), 21*, 22*
Рыбы	♓	**22 (11.36), 23, 24**

Характер Луны в периоде	***растет***			***убывает***
Дата и время начала периода	04 (14.02)	12 (03.53)	20 (01.58)	27 (02.01)
Фаза Луны	●	☽	○	☾
	IV I	II	III	IV
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Август

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	20 (22.20), 21, 22, 23
Телец	♉	**23 (00.20), 23, 24, 25**
Близнецы	♊	25 (02.41), 26, 27
Рак	♋	**1, 2*, 27 (06.07), 28, 29**
Лев	♌	2* (04.13), 3*, 4*, 29 (11.13), 30, 31
Дева	♍	4 (10.35), 5, 6, 31 (18.23)
Весы	♎	**6 (19.58), 7, 8, 9**
Скорпион	♏	**9 (07.53), 10, 11**
Стрелец	♐	11 (20.25), 12, 13, 14
Козерог	♑	14 (07.13), 15, 16
Водолей	♒	16* (14.53), 17*, 18*
Рыбы	♓	**18* (19.35), 19, 20**

Характер Луны в периоде	***растет***		***убывает***	
Дата и время начала периода	02 (23.46)	10 (21.22)	18 (12.28)	25 (06.42)
Фаза Луны	●	☽	○	☾
	IV I	II	III	IV
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Сентябрь

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	17 (07.23), 18, 19
Телец	♉	**19 (07.59), 20, 21**
Близнецы	♊	21 (08.54), 22, 23
Рак	♋	**23 (11.34), 24, 25**
Лев	♌	25* (16.49), 26*, 27*, 28*
Дева	♍	1*, 2, 3, 28 (00.44), 29, 30
Весы	♎	**3 (03.57), 4, 5, 30 (10.53)**
Скорпион	♏	**5 (15.40), 6, 7, 8**
Стрелец	♐	8 (04.21), 9, 10
Козерог	♑	10 (15.56), 11, 12, 13
Водолей	♒	13* (00.30), 14*, 15*
Рыбы	♓	**15 (05.24), 16*, 17**

Характер Луны в периоде	***растет***			***убывает***
Дата и время начала периода	01 (12.04)	09 (14.50)	16 (22.05)	23 (12.57)
Фаза Луны	●	☽	○	☾
	IV I	II	III	IV
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Октябрь

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	14 (18.09), 15, 16*
Телец	♉	**16* (18.05), 17, 18**
Близнецы	♊	18 (17.31), 19, 20
Рак	♋	**20 (18.29), 21, 22**
Лев	♌	22* (22.35), 23*, 24*, 25*
Дева	♍	25 (06.17), 26, 27
Весы	♎	**1*, 2, 27 (16.52), 28, 29, 30***
Скорпион	♏	**2 (22.44), 3, 4, 5, 30* (05.02), 31**
Стрелец	♐	5 (11.27), 6, 7
Козерог	♑	7 (23.41), 8, 9, 10
Водолей	♒	10* (09.34), 11*, 12*
Рыбы	♓	**12 (15.44), 13, 14**

Характер Луны в периоде	***растет***			***убывает***	
Дата и время начала периода	01 (03.13)	09 (07.34)	16 (07.24)	22 (22.15)	30 (20.39)
Фаза Луны	●	☽	○	☾	●
	IV	I	II	III	IV I
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах.				

Ноябрь

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	11 (04.46), 12, 13
Телец	♉	**13 (05.25), 14*, 15**
Близнецы	♊	15 (04.24), 16, 17
Рак	♋	**17 (03.58), 18, 19**
Лев	♌	19* (06.16), 20*, 21*
Дева	♍	21 (12.35), 22, 23
Весы	♎	**23 (22.43), 24, 25, 26**
Скорпион	♏	**1, 26 (11.03), 27, 28**
Стрелец	♐	1 (17.44), 2, 3, 4, 28 (23.47), 29*, 30
Козерог	♑	4 (06.06), 5, 6
Водолей	♒	6* (16.56), 7*, 8*, 9*
Рыбы	♓	**9 (00.46), 10, 11**

Характер Луны в периоде	***растет***		***убывает***	
Дата и время начала периода	07 (22.52)	14 (16.53)	21 (11.34)	29 (15.19)
Фаза Луны	☽	○	☾	●
	I	II	III	IV I
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			

Декабрь

2016 год	Знаки Зодиака	Дата
Овен	♈	8 (13.17), 9, 10
Телец	♉	**10 (15.42), 11, 12**
Близнецы	♊	12 (15.42), 13, 14*
Рак	♋	**14* (15.10), 15, 16**
Лев	♌	16* (16.16), 17*, 18*
Дева	♍	18 (20.53), 19, 20, 21
Весы	♎	**21 (05.41), 22, 23**
Скорпион	♏	**23 (17.34), 24, 25, 26**
Стрелец	♐	1, 26 (06.20), 27, 28
Козерог	♑	1 (11.53), 2, 3, 28 (18.13), 29*, 30, 31
Водолей	♒	3* (22.45), 4*, 5*, 6*, 31* (04.30)
Рыбы	♓	**6 (07.32), 7, 8**

Характер Луны в периоде	***растет***		***убывает***	
Дата и время начала периода	07 (12.04)	14 (03.07)	21 (04.57)	29 (09.54)
Фаза Луны	☽	○	☾	●
	I II	III	IV	I
Рекомендации	посев, прополка, опрыскивание — во II и IV фазах посадка, полив, подкормка — в I и III фазах			